



...immer am Puls des Gastes ... -seit über 145 Jahren-

Auszug aus der Speisekarte:

Herbst-Secco mit Marone 3,90

Das Geheimtipp-Menü unserer Stammgäste:



Tagessuppe

Salate vom Buffet

Zarte LEBER vom Grill, an Spätburgunderjus
mit Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzle

Menüdessert oder Espresso mit Eiskugel 18,90

Es muß nicht immer Fleisch sein:

Hausgemachte SPINATKNÖDEL mit Frischkäsesoße überbacken	12,50
PFANNKUCHEN mit frischen Pilzen in Rahm überbacken	13,90

Alle Hauptgerichte mit Salaten vom Buffet

Weitere Hauptgerichte:

Hausgemachtes Bratwurstbrät auf Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln und Spiegelei	12,50
Schweizer SCHNITZEL vom Schweinerücken mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites	14,90
Holzfüller-Teller mit SCHWEINERÜCKENSTEAK vom Grill auf Bratkartoffeln, mit Röstzwiebeln und Grillspeck	14,50
LENDENPFANNE mit Schweinefilets vom Grill -im original Pfannholz- auf Käsespätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	18,90
Rinderhüftsteak vom Grill „wie ´s die Pfälzer lieben“ mit Röstzwiebeln, Rahmchampignons und Bratkartoffeln	18,90

Weitere Hauptgerichte:

Schubkarren „eine Fuhre Mist“

mit Fleisch-Medaillons am Spieß, Hirtenpaprika, Kräuterbutter, Speckscheibe, Pfeffersoße und Pommes frites

„wheelbarrow“ with meat-medallions, paprika, herb butter, bacon, pepper sauce and French fries

18,90

Dazu empfehlen wir einen Rosé trocken 0,25l à 4,50 vom Weingut Manz, Wachenheim

Biosphärenteller: Filet von der Pfälzer Forelle

17,50

auf Gemüsenudeln und Schnittlauchrahmsoße

Palatinate trout filet with vegetables-noodles and dill-wheat cream

Hausgemachte Spinatknödel

mit kleinem Gemüse und Frischkäsesoße im Pastateller überbacken

homemade spinach dumplings with vegetable cubes, gratinated with cream cheese sauce

12,50

Hausgemachte Maultaschen vom Hokkaidokürbis

mit Schnittlauchsoße überbacken

homemade pasta with Hokkaido pumpkin fill, gratinated with chives sauce

Dazu empfehlen wir einen Müller-Thurgau trocken 0,25l à 4,20 vom Weingut Ziegler, Maikammer

13,90

Süßspeisen/Dessert:

Espresso mit Vanilleeiskugel

2,80

-Weitere Desserts siehe Eis-Karte-

Die Allergen- und Zusatzstoffverordnung
können Sie gerne an der Rezeption einsehen !

Wir wünschen Ihnen
„fröhlich“e Stunden



Ihr Spezialist für Feierlichkeiten
und Catering / Partyservice