

KALTE SPEISEN

Griebenwurst und geräucherte Leberwurst ¹⁵	6,50 €
Kurpfälzer Wurstsalat - Lyoner mit Käse, Paprika, Essiggurke & Zwiebeln ^{1,2}	8,50 €
Pfälzer Landsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{6,9}	11,20 €
„Handkäs mit Musik“ in Riesling-Zwiebelmarinade und Kümmel ⁵	6,10 €
Weinkäse mit Trauben und Butter	4,90 €
„Weißer Käs“ mit Schnittlauch, Zwiebeln und Paprikagewürz	7,80 €
mit Salzkartoffeln	9,80 €

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit ausgelassenem Speck ^{2,3,15}	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Pfälzer Leberknödel	5,20 €
Deftige Gulaschsuppe ⁵	6,20 €

FLAMMKUCHEN

... mit Schafskäse und Lauch	10,80 €
... mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{2,3,15}	10,80 €

WARME SPEISEN

Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel ^{1,8,11}	11,00 €
1 Paar Pfälzer mit Kartoffelsalat und frischem Meerrettich ⁵	8,50 €
Winzersteak aus dem Halsgrat, würzig gebraten mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ²	11,80 €
Tellerfleisch mit Meerrettich und Kartoffelsalat ⁵	12,50 €

SPEZIALITÄTEN aus der Pfalz

Original Saumagen - gebraten oder gebrüht - mit Weinkraut ^{5,7}	11,20 €
Pfälzer Bratwurst mit Weinkraut ⁵	10,50 €
Zwei Leberknödel mit Specksoße, Weinkraut und Kartoffelpüree ^{5,7}	10,80 €
„Krebbenetz“ - Bratwurstbrät im Netz mit Weinkraut und Kartoffelpüree ⁵	10,80 €
Zwei „Fleischknepp“ – Fleischklöße mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ^{5,7}	10,80 €
„Pfälzer Dreifaltigkeit“ Leberknödel, Bratwurst und Saumagen auf Weinkraut und Kartoffelpüree ^{5,7}	15,80 €

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße	5,20 €
-----------------------------	--------

Warme Küche ab 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Alle Speisen verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 5) Schwefeldioxid

7) Phosphat, 8) Milcheiweiß [Fleisch], 11) Süßungsmittel, 15) Nitritpökelsalz,

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene können Sie gern in unserer Allergenenliste einsehen.

31.08.2020