

Vorspeisen

Gegrillte Peperoni

mit Knoblauch und Kräutersauce dazu Baguette

€ 4,90

Tzatziki mit Baguette

€ 3,90

Mit Reis gefüllte Weinblätter

dazu Tzatziki und Baguette

€ 4,90

Knoblauchbrot mit Butter

€ 3,00

Überbackener Schafskäse

mit Tomaten, Peperoni, Olivenöl und Zwiebeln

dazu Baguette

€ 7,90

Panierte Zucchinischeiben

im Parmesanmantel mit Tzatziki und Baguette

€ 4,90

½ Dutzend Weinbergschnecken

mit einer pikanten Kräuterbutter überbacken dazu Baguette

€ 7,90

Gegrillter Oktopus

mit Rucola und Zitronen-Olivenöl-Marinade dazu Baguette

€ 9,90

Rindercarpaccio

mit Rucola, Parmesan und Zitronen-Olivenöl

dazu Baguette

€ 9,90

Gemischte Vorspeisenvariation

(für zwei Personen) dazu Baguette

€ 13,90

Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen , Basilikumpesto und Croutons

€ 4,50

Hausgemachte Leberknödelsuppe

mit frischen Kräutern und Baguette

€ 4,50

Salate

Kleiner Beilagensalat

€ 2,90

Gemischter Salat mit Ziegenkäse

*verschiedene Blattsalate mit Feigensenf, Feigen
und überbackenem Ziegenkäse auf Baguette*

€ 8,90

Bunter Salatteller mit Lachs und Garnelen

*verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit gebratenem Lachsfilet
Garnelen , Avocado , Croutons und Parmesan*

€ 11,90

Bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen

*verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit gegrillte Rumpsteakstreifen
und Champignons , Basilikum-und Chilipesto dazu Baguette*

€ 11,90

Salatvariation mit Putenbruststreifen

*verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen ,
Obst, Mandeln, Basilikum-und Chilipesto dazu Baguette*

€ 9,90

Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Tortellini

*mit Gorgonzolasauce , Walnüsse , Basilikum-und Chilipesto
dazu Beilagensalat*

€ 9,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln dazu Beilagensalat

€ 9,50

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"
(vom Schweinerücken) dazu Pommes frites und Beilagensalat
€ 10,90

Paniertes Jägerschnitzel
*(vom Schweinerücken) mit Champignonrahmsauce,
hausgemachte Spätzle Knöpfle und Beilagensalat*
€ 11,90

Knusperschnitzel mit Käsesauce
*Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Kruste
dazu Kroketten und Beilagensalat*
€ 11,90

Bauernspieß
*(vom Schweinefilet) mit Peperoni, Zwiebeln, Kräuter-Butterröschen,
Pommes frites und Beilagensalat*
€ 13,50

"Käsespieß"
*(vom Schweinefilet) mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäsesauce
dazu Pommes frites und Beilagensalat*
€ 13,90

Schweinelendchen vom Grill
*mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle Knöpfle
und Beilagensalat*
€ 13,90

Gemischter Grillteller
*Schweinefiletmedaillon, Hähnchenfilet und Schweinerückensteak
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat*
€ 13,50

Vier Jahreszeiten Teller
*Gegrillte Lammkotelett, Schweinefiletmedaillon mit Käsesauce,
Putensteak und kleines Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat*
€ 16,90

Aus der Pfalz

Hausgemachte Leberknödel
auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree
8,90

Pfälzer Teller
Pfälzer Saumagen^{1,2}, Bratwurst^{1,2} und hausgemachte Leberknödel,
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
10,90

Vom Geflügel

Champignon-Hähnchenpfanne
Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm,
hausgemachte Spätzle-Knöpfele und Beilagensalat
12,50

Vom Lamm

Gegrillte Lammkoteletts
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
18,90

Vom Rind

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak ca. 300gr.
mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes frites
€ 19,90

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln ca. 300gr.
dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln
19,90

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce ca. 300gr.
dazu Grillgemüse Pommes frites
19,90

Ochsenfetzen
Gebratene Rumpsteakstreifen mit selbstgemachter Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat
16,90

Dessert

Schoko-Traum

*Zwei Kugeln Schokoladen Eis
mit heißer Schokoladensauce,
Sahne und Schokoraspeln*
€ 3,90

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Früchten garniert
€ 5,50

Joghurt mit Vanilleeis Honig

und Walnüssen
€ 3,50

Gebackenes Vanilleeis

*im Kokos-Haselnuss Mantel
mit Früchten garniert*

€ 5,90

„Heisse Liebe“

*Zwei Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne*
€ 4,80

Hausgemachte Zimtparfait

mit Sauerkirschen und Orangen
€ 4,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹	€ 2,00	Espresso ¹	€ 1,80
Cappuccino ¹ mit aufgeschäumter Milch	€ 2,50	Doppelter Espresso ¹	€ 2,90
Milchkaffee ¹	€ 2,80	Latte Macchiato ¹	€ 2,80
Kännchen Tee	€ 2,80	Kännchen Kaffee ¹	€ 3,20
Kaffee Affogato ¹ (Espresso küßt Vanilleeis)	€ 2,70	Heisse Schokolade	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Flasche Gerolsteiner medium oder still	0,25l/€ 2,00	0,75l/€ 4,20
Cola ^{1,2} oder Cola light ^{1,2,3,4,5,6}	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Fanta ^{2,4,7,9}	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Spezi ^{1,2,4,7,9}	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Sprite ¹⁰	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Bitter Lemon ^{9,10}	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Tonic Water ^{9,10}	0,2l/€ 2,70	

Säfte & Nektare

Apfelsaftschorle	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Grapefruitsaftschorle	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Johannisbeernektarschorle	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Traubensaftschorle	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Orangensaftschorle	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Rababersaftschorle	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Apfelsaft		0,25l/€ 2,40
Orangensaft		0,25l/€ 2,40
Traubensaft		0,25l/€ 2,40
Grapefruitsaft		0,25l/€ 2,40
Johannisbeernektar		0,25l/€ 2,40
Rababersaft		0,25l/€ 2,40

Hausgemachte Limonade Classic 0,5l € 3,80

oder mit Holunder

aus frisch gepressten Zitronen

Aperitifs und Sekt

<i>Campari Soda² oder Orange²</i>	<i>4cl / € 3,90</i>
<i>Martini Bianco ,Rosso oder Extra Dry</i>	<i>5cl / € 3,50</i>
<i>Sherry Medium oder Dry</i>	<i>5cl / € 3,50</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2l/ € 4,80</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>0,2l/ € 4,80</i>
<i>Kir Royal²</i>	<i>0,1l/ € 3,00</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>0,1l/ € 2,80</i>
<i>Aperol Spritz²</i>	<i>0,2l/ € 4,80</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l/ € 3,40</i>
<i>Flasche Sekt Nussdorfer Bischofskreuz Riesling trocken</i>	<i>0,75l/ €19,90</i>
<i>Weingut Emil Bauer</i>	
<i>Moet & Chandon Imperial Champagner Trocken</i>	<i>0,75/€ 59,00</i>
<i>Hausgemachte Limonade mit Sekt oder Campari</i>	<i>0,5l € 4,90</i>

Bier vom Faß

<i>Bitburger Premium Pils oder Radler⁴</i>	<i>0,3l/€ 2,50</i>	<i>0,4l/€ 2,90</i>
<i>Paulaner Hefeweizen oder Weizenradler⁴</i>	<i>0,3l/€ 2,50</i>	<i>0,5l/€ 3,60</i>

Flaschenbier

<i>Paulaner Kristallweizen</i>	<i>0,5l/€ 3,60</i>
<i>Paulaner dunkles Weizen</i>	<i>0,5l/€ 3,60</i>
<i>Paulaner Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l/€ 3,60</i>
<i>Paulaner Weißbier -Zitrone Alkoholfrei</i>	<i>0,5l/€ 3,60</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l/€ 2,70</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,33l/€ 2,90</i>

Weinschorle

<i>Rieslingschorle</i>	<i>0,25l /€ 2,30</i>	<i>0,5l / € 3,80</i>
<i>Weißherbstchorle</i>	<i>0,25l /€ 2,30</i>	<i>0,5l / € 3,80</i>
<i>Grauburgunderschorle</i>	<i>0,25l /€ 2,80</i>	<i>0,5l / € 4,40</i>
<i>Weißburgunderschorle</i>	<i>0,25l /€ 2,80</i>	<i>0,5l / € 4,40</i>
<i>Silvanerschorle</i>	<i>0,25l /€ 2,20</i>	<i>0,5l / € 3,50</i>
<i>Müllerschorle</i>	<i>0,25l /€ 2,20</i>	<i>0,5l / € 3,50</i>
<i>Dornfelderschorle</i>	<i>0,25l /€ 2,40</i>	<i>0,5l / € 3,80</i>

Weißwein

<i>Riesling feinherb</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 3,60
<i>Riesling trocken</i> Weingut Emil Bauer Nußdorf	0,25l/€ 3,60
<i>Müller-Thurgau trocken</i> Weingut Oliver Wambsgans, Nußdorf	0,25l/€ 3,30
<i>Morio-Muskat mild</i> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25l/€ 3,30
<i>Weißburgunder trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 4,40
<i>Silvaner trocken</i> Weingut Sohn Frankweiler	0,25l/€ 3,30
<i>Grauburgunder trocken</i> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25l/ € 4,20

Rotwein

<i>Dornfelder QbA trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 3,60
<i>Spätburgunder QbA trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 4,40
<i>Schwarzriesling QbA trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 4,80
<i>Blauer Portugieser QbA lieblich</i> Weingut Karl Pfaffman, Walsheim	0,25l/€ 3,50
<i>Mavrud Reserve trocken</i> Asenovgrad, Thrakische Tiefebene Bulgarien	0,25/€ 4,80

Weißherbst

<i>Blauer Portugieser Weißherbst</i> Weingut Karl Pfaffman, Walsheim	0,25l/€ 3,60
<i>Rose trocken</i> Weingut Emil Bauer Nußdorf	0,25l/€ 3,60

Flaschenweine -weiß

2016 Weißburgunder trocken <i>Nußdorfer Herrenberg Weingut Emil Bauer</i>	0,75l/€ 15,50
2016 Grauburgunder trocken <i>Essinger Sonnenberg Weingut Emil Bauer</i>	0,75l/€ 14,90
2016 Chardonnay trocken <i>Nußdorfer Bischofskreuz Weingut Karl Pfaffmann</i>	0,75l/€ 15,50
2016 Sauvignon Blanc Kabinet trocken <i>Nußdorfer Herrenberg Weingut Emil Bauer</i>	0,75l/€ 16,90
2016 Gewürtztraminer trocken <i>Walsheimer Silberberg Weingut Karl Pfaffmann</i>	0,75l/€ 15,90

Flaschenweine-Rot

2015 Dornfelder trocken gehaltvoll, im Holzfass gereift <i>Walsheimer Silberberg Weingut Karl Pfaffmann</i>	0,75l/€ 15,50
2015 Merlot trocken QbA-im Holzfass gereift <i>Nußdorfer Kaiserberg Weingut Emil Bauer</i>	0,75l/€ 18,50
2014 Spätburgunder trocken im Holzfass gereift <i>Walsheimer Silberberg Weingut Karl Pfaffmann</i>	0,75l/€ 16,90
2013 Mavrud trocken im Holzfass gereift <i>Harsovo Bulgarien Weingut Villa Melnik</i>	0,75l/€ 16,90

Hochprozentiges

<i>Williamsbirne Pascal Frankreich</i>	<i>2cl/€ 2,60</i>	<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2cl/€ 2,60</i>
<i>Obstler Schwarzwald</i>	<i>2cl/€ 2,30</i>	<i>Wald Himbeergeist</i>	<i>2cl/€ 2,70</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl/€ 2,30</i>	<i>Jägermeister</i>	<i>2cl/€ 2,20</i>
<i>Asbach</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>	<i>Wodka Absolut</i>	<i>2cl/€ 2,40</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl/€ 3,20</i>	<i>Whisky Chivas Regal 12 years</i>	<i>2cl/€ 3,90</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>	<i>Malibu</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl/€ 2,30</i>	<i>Bacardi</i>	<i>2cl/€ 2,80</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>2cl/€ 2,90</i>	<i>Ouzo Plomari</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>
<i>Mirabelle Pascal Frankreich</i>	<i>2cl/€ 2,60</i>	<i>Grappa Nonino Lo Chardonnay</i>	<i>2cl/€ 4,50</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2cl/€ 4,60</i>	<i>Malteser</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>
<i>Linie Aquawit</i>	<i>2cl/€ 2,90</i>	<i>Fernet Branka</i>	<i>2cl/€ 2,40</i>
<i>'Saumagen' Kräutlerlikör aus der Pfalz</i>	<i>2cl/€ 2,30</i>	<i>Mastika Anisbrand Bulgarien</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>
<i>Rakia Muscat Bulgarien</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>	<i>Orangenlikör 30%</i>	<i>2cl/€ 2,20</i>
<i>Pflaumenbrand Pascal Frankreich</i>	<i>2cl/€ 2,70</i>	<i>Gin Hendrick's</i>	<i>2cl/€ 3,50</i>
<i>Calvados</i>	<i>2cl/€ 2,50</i>	<i>Limoncello 30%</i>	<i>2cl/€ 2,20</i>

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.. Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten. Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der Speise/dem Getränk

1. Koffeinhaltig; 2. mit Farbstoff; 3. mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam, u. Aspartam (enthält Phenylalanin); 4. mit Konservierungsstoff; 5. Brennwert 100ml-1,1kJ(-0,26kcal); 6. mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) u. Saccharin; 7. gefärbt mit Beta-Carotin; 8. Taurin; 9. Chininhaltig; 10. Antioxidationsmittel; 11. Geschmacksverstärker; 12. Phosphat
Druckfehler unter Vorbehalt!