

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

€ 12,90

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*
€ 12,90

Gemischter Grillteller
*Schweinefiletmedaillon, Hähnchenfilet und Schweinerückensteak
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat*
€ 12,90

Vier Jahreszeiten Teller
*Gegrillte Lammkotelett, Schweinefiletmedaillon mit Käsesauce,
Putensteak und kleines Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat*
€ 16,50

Vier Jahreszeiten

RESTAURANT

Aus der Pfalz

Hausgemachte Leberknödel

a

€ 8,90

f

Pfälzer Teller

Pfälzer Saumagen^{1,2}, Bratwurst^{1,3} und hausgemachte Leberknödel,
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

€ 10,90

e

Vom Geflügel

k

Champignon-Hähnchenpfanne

Hähnchenfilet geschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm,
hausgemachte Spätzle-Knöpfle und Beilagensalat

€ 12,50

Vom Lamm

Gegrillte Lammkoteletts

auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

€ 18,90

Vom Rind

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak

mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes frites

€ 17,90

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln

dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln

€ 18,90

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce

dazu Grillgemüse Pommes frites

€ 17,90

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
€ 4,50

Joghurt mit Vanilleeis Honig

und Walnüssen
€ 3,50

Gebackenes Vanilleeis

*im Kokos-Haselnuss Mantel
mit Früchten garniert*

€ 4,90

„Heisse Liebe“

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

Hausgemachte Sorbetvariation

mit Beerenfrüchte garniert
€ 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 / € 3,80</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 / € 4,60</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>0,2l / € 4,60</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 / € 4,60</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>0,75l / € 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

2016 <i>Riesling feinherb</i> <i>Weingut Emil Bauer, Nußdorf</i>	0,25l/€ 3,50
2016 <i>Riesling trocken</i> <i>Weingut Emil Bauer Nußdorf</i>	0,25l/€ 3,50
2016 <i>Müller-Thurgau trocken</i> <i>Weingut Oliver Wambsganß, Nußdorf</i>	0,25l/€ 3,30
2016 <i>Morio-Muskat mild</i> <i>Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim</i>	0,25l/€ 3,30
2016 <i>Weißburgunder trocken</i> <i>Weingut Emil Bauer, Nußdorf</i>	0,25l/€ 4,20
2016 <i>Silvaner trocken</i> <i>Weingut Oliver Wambsganß, Nußdorf</i>	0,25l/€ 3,30
2016 <i>Grauburgunder trocken</i> <i>Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim</i>	0,25l/ € 4,20

Rotwein

2016 <i>Dornfelder QbA trocken</i> <i>Weingut Emil Bauer, Nußdorf</i>	0,25l/€ 3,50
2016 <i>Spätburgunder QbA trocken</i> <i>Weingut Emil Bauer, Nußdorf</i>	0,25l/€ 4,20
2015 <i>Schwarzriesling QbA trocken</i> <i>Weingut Emil Bauer, Nußdorf</i>	0,25l/€ 4,60
2016 <i>Blauer Portugieser QbA lieblich</i> <i>Weingut Karl Pfaffman, Walsheim</i>	0,25l/€ 3,40
2013 <i>Mavrud Reserve trocken</i> <i>Asenovgrad, Thrakische Tiefebene Bulgarien</i>	0,25/€ 4,50

Weißherbst

2016 <i>Blauer Portugieser Weißherbst</i> <i>Weingut Karl Pfaffman, Walsheim</i>	0,25l/€ 3,50
2016 <i>Rose trocken</i> <i>Weingut Emil Bauer Nußdorf</i>	0,25l/€ 3,50

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. Koffeinhalzig; 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. Chininhalzig; 10. Antioxidationsmittel; 11. Geschmacksverstärker; 12. Phosphat
Druckfehler unter Vorbehalt!