

***Frische Pfifferlinge***

***Pfifferlingrahmsüppchen mit Baguette***  
5,50

***Bunter Pfifferlingsalat***  
*mit verschiedenen Blattsalaten, gebratenen Riesengarnelen,  
Cherrytomaten, Rucola und Parmesan*  
12,90

***Pfifferlinge a la Creme***  
*in feiner Sahnesauce dazu hausgemachte Serviettenknödel  
und Beilagensalat*  
12,90

***Bandnudeln mit Pfifferlingen***  
*getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan in Rahmsauce*  
12,90

***Paniertes Schweineschnitzel mit Pfifferlingsauce***  
*dazu Pommes frites und Beilagensalat*  
15,50

***Lachsfilet in Butter gebraten***  
*auf Pfifferling - Risotto und Parmesan*  
*dazu Beilagensalat*  
18,90

***Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel***  
*mit Pfifferlingen a la crème, hausgemachte Spätzle -Knöpfe  
und Beilagensalat*  
17,90

***Argentinisches Rumpsteak***  
*mit gebratenen Pfifferlingen, Grillgemüse und Kroketten*  
23,90

*Alle unsere Speisen sind auch weiterhin zum Abholen möglich  
von 11:30 -14:00 und 17:30 bis 22 00*  
*Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch unter*  
*Tel. **06341 942001**, **WhatsApp 0173 663 6644***  
*oder vor Ort entgegen und richten Ihnen unsere Speisen zum Mitnehmen*  
*Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.*

*Vorspeisen*

*Gegrillte Peperoni*

*mit Knoblauch und Kräutersauce dazu Baguette*

4,90

*Tzatziki mit Baguette*

4,50

*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*

8,50

*Gegrillter Oktopus*

*mit Rucola und Zitronen-Olivenöl-Marinade dazu Baguette*

10,90

*Rindercarpaccio*

*mit Rucola, Parmesan und Zitronen-Olivenöl*

*dazu Baguette*

11,90

*Gemischte Vorspeisenvariation*

*(für zwei Personen) dazu Baguette*

13,90

## *Suppen*

### *Tomatencremesuppe*

*mit Sahnehäubchen , Basilikumpesto und Croutons*

4,90

### *Hausgemachte Leberknödelsuppe*

*mit frischen Kräutern und Baguette*

4,90

## *Salate*

### *Kleiner Beilagensalat*

3,00

### *Gemischter Salat mit Ziegenkäse*

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

9,90

### *Bunter Salatteller mit Lachs und Garnelen*

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

12,90

### *Bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen*

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

12,90

### *Salatvariation mit Putenbruststreifen*

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

10,90

## *Vegetarisch*

### *Spinat-Ricotta-Tortellini*

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

10,90

### *Hausgemachte Käsespätzle*

*mit gerösteten Zwiebeln dazu Beilagensalat*

10,90

## *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*  
**12,90**

***Knusperschnitzel mit Käsesauce***  
*Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Kruste  
dazu Kroketten und Beilagensalat*  
**12,90**

***Bauernspieß***  
*(vom Schweinefilet) mit Peperoni, Zwiebeln, Kräuter-Butterroschen,  
Pommes frites und Beilagensalat*  
**14,50**

***"Käsespieß"***  
*(vom Schweinefilet) mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäsesauce  
dazu Pommes frites und Beilagensalat*  
**14,90**

***Schweinelendchen vom Grill***  
*mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle Knöpfle  
und Beilagensalat*  
**14,90**

***Gemischter Grillteller***  
*Schweinefiletmedaillon, Hähnchenfilet und Schweinerückensteak  
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat*  
**14,50**

***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**  
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree  
9,90

**Pfälzer Teller**  
Pfälzer Saumagen<sup>1,2</sup>, Bratwurst<sup>1,2</sup> und hausgemachte Leberknödel,  
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln  
11,90

*Vom Geflügel*

**Champignon-Hähnchenpfanne**  
Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm,  
hausgemachte Spätzle-Knöpfele und Beilagensalat  
12,90

*Vom Lamm*

**Gegrillte Lammkoteletts**  
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln  
20,90

*Vom Rind*

**Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak** ca. 300gr.  
mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes frites  
20,90

**Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln** ca. 300gr.  
dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln  
21,90

**Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce** ca. 300gr.  
dazu Grillgemüse Pommes frites  
20,90

**Ochsenfetzen**  
Gebratene Rumpsteakstreifen mit selbstgemachter Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat  
17,90

*Dessert*

*Schoko-Traum*

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

*Hausgemachte Creme Brûlée*

*mit Früchten garniert*  
5,90

*Joghurt mit Vanilleeis Honig*

*und Walnüssen*  
3,90

*Gebackenes Vanilleeis*

*im Kokos-Haselnuss Mantel  
mit Früchten garniert*

5,90

*„Heisse Liebe“*

*Zwei Kugeln Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und Sahne*  
4,90

*Hausgemachte Schokoladensouffle*

*mit Vanilleeis und Früchten*  
6,90

### Warme Getränke

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

### Alkoholfreie Getränke

Flasche Bellaris Gourmet Mineralwasser			
Medium oder Naturell	0,25l/ 2,00	0,75l/ 4,50	
Cola <sup>1,2</sup> oder Cola light <sup>1,2,3,4,5,6</sup>	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Fanta <sup>2,4,7,9</sup>	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Spezi <sup>1,2,4,7,9</sup>	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Sprite <sup>10</sup>	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Bitter Lemon <sup>9,10</sup>	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Tonic Water <sup>9,10</sup>	0,2l/ 2,70		

### Säfte & Nektare

Apfelsaftschorle	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Grapefruitsaftschorle	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Johannisbeernektarschorle	0,3l 2,50	0,4l/ 2,90	
Traubensaftschorle	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Orangensaftschorle	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Rababersaftschorle	0,3l/ 2,50	0,4l/ 2,90	
Apfelsaft		0,25l/ 2,50	
Orangensaft		0,25l/ 2,50	
Traubensaft		0,25l/ 2,50	
Grapefruitsaft		0,25l/ 2,50	
Johannisbeernektar		0,25l/ 2,50	
Rababersaft		0,25l/ 2,50	

### Hausgemachte Limonade Classic

#### Beeren oder mit Holunder

aus frisch gepressten Zitronen

**0,5l 4,20**

## *Aperitifs und Sekt*

<i>Campari Soda<sup>2</sup> oder Orange<sup>2</sup></i>	<i>4cl / 4,00</i>
<i>Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry</i>	<i>5cl / 3,80</i>
<i>Sherry Medium oder Dry</i>	<i>5cl / 3,50</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2l / 5,00</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>0,2l / 5,00</i>
<i>Kir Royal<sup>2</sup></i>	<i>0,1l / 3,50</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>0,1l / 3,50</i>
<i>Aperol Spritz<sup>2</sup></i>	<i>0,2l / 5,00</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l / 3,80</i>
<i>Flasche Sekt Nussdorfer Bischofskreuz Riesling trocken</i>	<i>0,75l / 21,90</i>
<i>Weingut Emil Bauer</i>	
<i>Moet &amp; Chandon Imperial Champagner Trocken</i>	<i>0,75 / 59,00</i>
<i>Hausgemachte Limonade mit Sekt oder Campari</i>	<i>0,5l 5,20</i>

## *Bier vom Faß*

<i>Bitburger Premium Pils oder Radler<sup>4</sup></i>	<i>0,3l / 2,60</i>	<i>0,4l / 3,20</i>
<i>Valentins Hefeweißbier oder Weizenradler<sup>4</sup></i>	<i>0,3l / 2,80</i>	<i>0,5l / 3,90</i>

## *Flaschenbier*

<i>Bellheimer Kristallweizen</i>	<i>0,5l / 3,90</i>
<i>Valentins Hefeweißbier Dunkel</i>	<i>0,5l / 3,90</i>
<i>Valentins Hefeweißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l / 3,90</i>
<i>Valentins Hefeweißbier -Radler alkoholfrei</i>	<i>0,5l / 3,90</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l / 2,80</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,33l / 2,90</i>

## *Weinschorle*

<i>Rieslingschorle</i>	<i>0,25l / 2,50</i>	<i>0,5l / 4,00</i>
<i>Weißherbstschorle</i>	<i>0,25l / 2,50</i>	<i>0,5l / 4,00</i>
<i>Grauburgunderschorle</i>	<i>0,25l / 2,80</i>	<i>0,5l / 4,70</i>
<i>Weißburgunderschorle</i>	<i>0,25l / 2,80</i>	<i>0,5l / 4,70</i>
<i>Silvanerschorle</i>	<i>0,25l / 2,40</i>	<i>0,5l / 3,70</i>
<i>Müllerschorle</i>	<i>0,25l / 2,40</i>	<i>0,5l / 3,70</i>
<i>Dornfelderschorle</i>	<i>0,25l / 2,50</i>	<i>0,5l / 4,00</i>

*Weißwein*

<i>Riesling feinherb</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/ 3,70
<i>Riesling trocken</i> Weingut Emil Bauer Nußdorf	0,25l/ 3,70
<i>Müller-Thurgau trocken</i> Weingut Oliver Wambsgans, Nußdorf	0,25l/ 3,50
<i>Morio-Muskat mild</i> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25l/ 3,50
<i>Weißburgunder trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/ 4,40
<i>Silvaner trocken</i> Weingut Sohn Frankweiler	0,25l/ 3,50
<i>Grauburgunder trocken</i> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25l/ 4,40

*Rotwein*

<i>Dornfelder QbA trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/ 3,80
<i>Spätburgunder QbA trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/ 4,40
<i>Schwarzriesling QbA trocken</i> Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/ 4,90
<i>Blauer Portugieser QbA mild</i> Weingut Karl Pfaffman, Walsheim	0,25l/ 3,50
<i>Mavrud Reserve trocken</i> Asenovgrad, Thrakische Tiefebene Bulgarien	0,25/ 4,90

*Weißherbst*

<i>Blauer Portugieser Weißherbst</i> Weingut Karl Pfaffman, Walsheim	0,25l/ 3,70
<i>Rose trocken</i> Weingut Emil Bauer Nußdorf	0,25l/ 3,70