

*Vorspeisen*

**Gegrillte Peperoni**

mit Knoblauch und Kräutersauce dazu Baguette

€ 4,80

**Tzatziki mit Baguette**

€ 3,90

**Mit Reis gefüllte Weinblätter**

dazu Tzatziki, und Baguette

€ 4,80

**Knoblauchbrot mit Butter**

€ 3,00

**Überbackener Schafskäse**

mit Tomaten, Peperoni, Olivenöl und Zwiebeln

dazu Baguette

€ 7,80

**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

**Gemischte Vorspeisenvariation**

(für zwei Personen) dazu Baguette

€ 11,90

**Rindercarpaccio**

mit Rucola, Parmesan und Zitronen-Olivenöl

dazu Baguette € 9,90

### *Suppen*

**Feine Tomatencremesuppe**  
mit Basilikumpesto und Croutons

€ 4,00

**Hausgemachte Leberknödelsuppe**  
mit frischen Kräutern und Baguette

€ 4,00

### *Salate*

**Kleiner Beilagensalat**

€ 2,70

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

€ 8,90

**Bunter Salatteller mit Lachs und Garnelen**  
verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit gebratenem Lachswürfel  
Garnelen, Avocado und Parmesan

€ 11,50

**Bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen**  
verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate  
mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Basilikum- und Chilipesto dazu Baguette

€ 11,90

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

€ 9,50

### *Vegetarisch*

**Spinat-Ricotta-Tortellini**  
mit Gorgonzolasauce, Walnüsse, Basilikum- und Chilipesto  
dazu Beilagensalat

€ 9,50

## *Hauptgerichte*

### *Paniertes Schnitzel "Wiener Art"*

*(vom Schweinerücken) dazu Pommes frites und Beilagensalat*

**€ 9,90**

### *Paniertes Jägerschnitzel*

*(vom Schweinerücken) mit Champignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle Knöpfe und Beilagensalat*

**€ 10,90**

### *Knusperschnitzel mit Käsesauce*

*Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Kruste  
dazu Kroketten und Beilagensalat*

**€ 10,90**

### *Bauernspieß*

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

**€ 12,90**

### *"Käsespieß"*

*(vom Schweinefilet) mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäsesauce  
dazu Pommes frites und Beilagensalat*

**€ 13,90**

### *Schweinelendchen vom Grill*

*mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle Knöpfe  
und Beilagensalat*

**€ 12,50**

### *Gemischter Grillteller*

*Schweinefiletmedaillon, Hähnchenfilet und Schweinerückensteak  
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat*

**€ 12,50**

### *Vier Jahreszeiten Teller*

*Gegrillte Lammkotelett, Schweinefiletmedaillon mit Käsesauce,  
Putensteak und kleines Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat*

**€ 15,90**

*Aus der Pfalz*

*Hausgemachte Leberknödel*

auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree  
€ 7,90

*Pfälzer Teller*

Pfälzer Saumagen<sup>1,2</sup>, Bratwurst<sup>1,2</sup> und hausgemachte Leberknödel,  
auf Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree  
€ 9,90

*Vom Geflügel*

*Champignon-Hähnchenpfanne*

Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm,  
hausgemachte Spätzle-Knöpfele und Beilagensalat  
€ 11,90

*Vom Lamm*

*Gegrillte Lammkrone*

auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln  
€ 17,50

*Vom Rind*

*Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak*

mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes Frites  
€ 17,90

*Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln*

dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat  
€ 17,90

*Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce*

dazu Pommes frites und Beilagensalat  
€ 17,90

*Ochsenfetzen*

Gebatene Rumpsteakstreifen mit Butterröschen  
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat  
€ 16,90

**FISCH**

**Zanderfilet in Butter gebraten**  
auf gegrillte Zucchinischeiben, Petersilienartoffeln,  
Safransauce und Beilagensalat  
€ 16,90

**Dessert**

**Schoko-Traum**  
Zwei Kugeln Schokoladen Eis mit heißer Schokoladensauce,  
Sahne und Schokoraspeeln  
€ 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 und Karamellsauce  
€ 4,90

**„Heisse Liebe“**  
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
€ 4,80

**Hausgemachte Mango-Chili-Sorbet**  
mit Sekt  
€ 4,20

## Aperitifs und Sekt

Campari Soda <sup>2</sup> oder Orange <sup>2</sup>	4cl / € 3,80
Martini Bianco ,Rosso oder Extra Dry	5cl / € 3,50
Sherry Medium oder Dry	5cl / € 3,50
Hugo	0,2l / € 4,50
Lillet Berry	0,2l / € 4,50
Kir Royal <sup>2</sup>	0,1l / € 3,00
Sekt Orange	0,1l / € 2,80
Aperol Spritz <sup>2</sup>	0,2l / € 4,50
Glas Sekt	0,1l / € 3,20
Flasche Sekt Nussdorfer Bischofskreuz Riesling trocken Weingut Emil Bauer	0,75l / € 19,90
Moet & Chandon Imperial Champagner Trocken	0,75 / € 59,00
Hausgemachte Limonade mit Sekt oder Campari	0,5l € 4,90

## Bier vom Faß

Bitburger Premium Pils oder Radler <sup>4</sup>	0,3l / € 2,40	0,4l / € 2,90
Paulaner Hefeweizen oder Weizenradler <sup>4</sup>	0,3l / € 2,50	0,5l / € 3,20

## Flaschenbier

Paulaner Kristallweizen	0,5l / € 3,20
Paulaner dunkles Weizen	0,5l / € 3,20
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l / € 3,20
Paulaner Weißbier -Zitronen Alkoholfrei	0,5l / € 3,20
Bitburger alkoholfrei	0,33l / € 2,70
Köstritzer Schwarzbier	0,33l / € 2,90

## Weinschorle

Rieslingschorle	0,25l / € 2,30	0,5l / € 3,70
Weißherbstchorle	0,25l / € 2,30	0,5l / € 3,70
Grauburgunderschorle	0,25l / € 2,80	0,5l / € 4,20
Weißburgunderschorle	0,25l / € 2,90	0,5l / € 4,40
Silvanerschorle	0,25l / € 2,20	0,5l / € 3,30
Müllerschorle	0,25l / € 2,20	0,5l / € 3,30
Dornfelderschorle	0,25l / € 2,40	0,5l / € 3,70

*Weißwein*

2015 <b>Riesling</b> feinherb Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 3,50
2015 <b>Riesling</b> trocken Weingut Emil Bauer Nußdorf	0,25l/€ 3,50
2014 <b>Müller-Thurgau</b> trocken Weingut Oliver Wambsgaß, Nußdorf	0,25l/€ 3,10
2014 <b>Morio-Muskat</b> mild Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25l/€ 3,30
2015 <b>Weißburgunder</b> trocken Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 4,20
2014 <b>Silvaner</b> trocken Weingut Oliver Wambsgaß, Nußdorf	0,25l/€ 3,10
2015 <b>Grauburgunder</b> trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25l/ € 4,20

*Rotwein*

2015 <b>Dornfelder</b> QbA trocken Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 3,50
2015 <b>Spätburgunder</b> QbA trocken Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 4,20
2015 <b>Schwarzriesling</b> QbA trocken Weingut Emil Bauer, Nußdorf	0,25l/€ 4,60
2015 <b>Blauer Portugieser</b> QbA lieblich Weingut Karl Pfaffman, Walsheim	0,25l/€ 3,40
2011 <b>Mavrud</b> Reserve trocken Asenovgrad, Thrakische Tiefebene Bulgarien	0,25/€ 4,50

*Weißherbst*

2015 <b>Blauer Portugieser Weißherbst</b> Weingut Karl Pfaffman, Walsheim	0,25l/€ 3,50
2015 <b>Rose</b> trocken Weingut Emil Bauer Nußdorf	0,25l/€ 3,50

# Vier Jahreszeiten

RESTAURANT

## Warme Getränke

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

## Alkoholfreie Getränke

Flasche Gerolsteiner medium oder still	0,25l/€ 2,00	0,75l/€ 4,00
Cola <sup>1,2</sup> oder Cola light <sup>1,2,3,4,5,6</sup>	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Fanta <sup>2,4,7,9</sup>	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Spezi <sup>1,2,4,7,9</sup>	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Sprite <sup>10</sup>	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Bitter Lemon <sup>9,10</sup>	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,3l/€ 2,40	0,4l/€ 2,70
Tonic Water <sup>9,10</sup>	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 0,5l € 3,70**  
aus frisch gepressten Zitronen