

## Vorspeisen:

alle mit frischem Bauernbrot

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>1. Leberknödelsuppe</b>  | <b>7,90</b> |
| <b>2. Delikate Maultaschensuppe</b><br>gefüllt mit Saumagen   | <b>7,90</b> |
| <b>3. Kartoffelsuppe Rhein Hessische</b><br><b>Art ( Vegetarisch )</b>  | <b>6,90</b> |
| <b>4. Griebenschmalzbrot</b>  | <b>4,90</b> |
| <b>5. Spundenkäse ( Frischkäse )</b>  | <b>5,50</b> |
| <b>6. Handkäse mit Musik und Zwiebeln</b><br>Mit Bauernbrot und Butter Essig und Öl<br>( Sauermilchkäse, 1% Fett i.T )                    | <b>8,70</b> |
| <b>7. Winzerkäse mit Zwiebeln</b><br>in Essig & Öl mit Bauernbrot und Butter<br>( Cremiger Vollmilchkäse mit<br>Rotschimmel 55% Fett i.T) | <b>9,90</b> |

## Hauptgerichte:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>9. Winzersteak</b> (vom Schweinekamm / Nacken)<br>mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat | <b>14,90</b> |
| <b>10. Schnitzel</b> (Wiener Art)<br>mit Pommes Frites und Salat                               | <b>13,90</b> |

- |   |
|---|
| <b>11. Rumpsteak / Deutschland</b><br>mit Bratkartoffeln und Salat<br>mit Kräuterbutter <b>oder</b> Pfannenzwiebeln<br>220 g <span style="float: right;"><b>23,90</b></span><br>oder<br>300 g <span style="float: right;"><b>29,90</b></span> |
| <b>12. 2 Pfälzer Fleischknödel ( Pikant )</b> <span style="float: right;"><b>13,50</b></span><br>mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln   |
| <b>13. Leber - Blutwurst - Kartoffeln</b> <span style="float: right;"><b>10,50</b></span><br>(Bratkartoffeln mit Leber und Blutwurst und Zwiebeln)  |
| <b>14. Hausmacher Wurstplatte</b> <span style="float: right;"><b>10,50</b></span><br>mit Brot, Butter und saurer Gurke<br>(Leber-, Blutwurst und Schwartenmagen)  |
| <b>15. Pfälzer Platte (Spezialität des Hauses)</b> <span style="float: right;"><b>17,50</b></span><br>Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut<br>Püree und Zwiebelsoße   |
| <b>16. 1 Paar Bauernbratwürste</b> <span style="float: right;"><b>13,90</b></span><br>mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, dazu Senf  |
| <b>17. 2 Scheiben Saumagen (keine Innereien)</b> <span style="float: right;"><b>14,90</b></span><br>mit Sauerkraut und Bratkartoffeln   |
| <b>18. 2 Leberknödel mit Zwiebelsoße</b> <span style="float: right;"><b>15,50</b></span><br>mit Sauerkraut und Bratkartoffeln   |

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>19. Rinderroulade (Spezialität des Hauses)</b><br>mit Rotkohl, kräftiger Soße und<br>Salzkartoffeln | <b>20,50</b> |
| <b>20. Krautwickel ( Kohlroulade )</b><br>mit Salzkartoffeln und kräftiger Soße                        | <b>16,40</b> |
| <b>21. Rinderleber mit Apfel</b><br>mit Bratkartoffeln, Zwiebelsosse und Salat                         | <b>15,90</b> |
| <b>22. Pfälzer Wurstsalat (ohne Käse)</b><br>mit Brot  | <b>9,90</b>  |
| oder<br>mit Bratkartoffeln oder Pommes   | <b>11,50</b> |

## **Salate:**

zu allen Salaten reichen wir frisches Bauernbrot

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>24. Salatteller mit Roastbeefstreifen</b>               | <b>18,90</b> |
| <b>26. Salatteller mit Hühnerbrust<br/>oder Schafskäse</b> | <b>12,50</b> |

## **Fischkarte:**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>30. Geräucherte Forellenfilets (warm)</b><br>mit Sahnemeerrettich Bratkartoffeln und Salat | <b>13,90</b> |
| <b>32. Lachsfilet auf Blattspinat</b><br>mit Salzkartoffeln und Riesling Dillsoße             | <b>20,90</b> |
| <b>33. Zanderfilet mit Rahmsauerkraut</b><br>mit Salzkartoffeln                               | <b>19,90</b> |

## **Beilagen:**

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Beilagensalat mit Honig Balsamico Dressing</b> | <b>4,90</b> |
| <b>Bratkartoffeln oder Pommes Frites</b>          | <b>3,90</b> |
| <b>Zwiebelsoße/ dunkle Soße/ Rahmsoße</b>         | <b>2,80</b> |
| <b>Ketchup/Mayonnaise/Senf</b>                    | <b>0,30</b> |

## **Dessert: siehe auch Tafel**

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>34. Zitronensorbet mit Williams - Christ</b>  | <b>7,90</b> |
| <b>35. Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Sahne   | <b>6,90</b> |
| <b>36. Vanilleeis</b> mit heißer Schokolade und Sahne  | <b>6,90</b> |
| <b>37. Schokoladensoufle</b> mit Karamell-Krokant,<br>heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne | <b>9,90</b> |

## Getränke:

### Bier vom Fass

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| Pils von Warsteiner                      | 0,3 Ltr.  | 3,60 |
|  | 0,5 Ltr.  | 4,90 |
| König Ludwig Hefeweizen, Flasche         | 0,5 Ltr.  | 4,90 |
| Warsteiner alkoholfrei, Flasche          | 0,33 Ltr. | 3,60 |
| Erdinger Hefeweizen alkoholfrei, Flasche | 0,5 Ltr.  | 4,90 |

### Alkoholfreie Getränke

|   |          |      |
|---|----------|------|
| Coca Cola , Fanta ,Sprite, Tonic,<br>Bitter Lemon, Cola Light, Spezie,<br>Cola Zero | 0,2 Ltr. | 2,90 |
|   | 0,4 Ltr. | 4,60 |

### Schorlen oder Säfte

|   |          |      |
|---|----------|------|
| Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,<br>Johanissbeersaft                          | 0,2 Ltr. | 3,50 |
|   | 0,4 Ltr. | 5,20 |
| Apfelsaftschorle, Traubenschorle,<br>Orangenschorle, Johannisbeersaft-<br>schorle | 0,2 Ltr. | 2,90 |
|   | 0,4 Ltr. | 4,80 |
| Elisabethen Mineralwasser (Medium)  | 0,7 Ltr. | 5,50 |
| Gerolsteiner Mineralwasser (Still)  | 0,7 Ltr. | 5,50 |

## Getränke:

### Weinschorle im Dubbeglas

|  |           |             |
|--|-----------|-------------|
| <b>Weißwein-, Rotwein- oder<br/>Weissherbstschorle</b><br>(süß oder sauer) | 0,25 Ltr. | <b>3,50</b> |
|  | 0,5 Ltr.  | <b>5,50</b> |

|   |          |             |
|---|----------|-------------|
| <b>Sekt mit Holunderblüte, Mirabelle,<br/>Himbeere, Mandarine oder Aperol</b> | 0,1 Ltr. | <b>5,20</b> |
|---|----------|-------------|

### Obstbrände von Unterthurner aus Südtirol (39% vol.)

|   |     |             |
|---|-----|-------------|
| <b>Zwetschge, Williams Birne,<br/>Himbeergeist, Apfel, Marille<br/>Nuss-Nougat Likör aus Südtirol</b> | 2cl | <b>4,90</b> |
| <b>Jägermeister, Ramazotti</b>  | 2cl | <b>4,90</b> |
| <b>Saumagenlikör (Kräuter)</b>  | 2cl | <b>4,60</b> |

## Heisse Getränke

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Kaffee</b>                          | <b>2,90</b> |
| <b>Espresso</b>                        | <b>2,50</b> |
| <b>Verschiedene Teesorten</b>          | <b>2,40</b> |
| <b>Cappuccino mit Milch</b>            | <b>3,50</b> |
| <b>Doppelter Espresso</b>              | <b>2,90</b> |
| <b>Espresso Avocado mit Vanilleeis</b> | <b>4,80</b> |

## Weißweine

Weingut Schmitt, Dirmstein

- |   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>1. Riesling</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -trocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| spritzig, fruchtig, markant und herzhaft                          |           |             |
| <b>2. Rivaner &amp; Riesling</b>                                  | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| - halbtrocken -   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| Dirmsteiner Schwarzerde<br>herzhaft, frisch, harmonisch           |           |             |
| <b>3. Chardonay Spätlese – pämiert-</b>                           | 0,25 Ltr. | <b>5,90</b> |
| - trocken -   | 0,1 Ltr.  | <b>3,90</b> |
| Edition „M“<br>saftig, frech und fruchtig<br>Dirmsteiner Ratswein |           |             |
| Palmberg, Laumersheim   |           |             |
| <b>4. Grauer Burgunder</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -trocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| Freinsheimer Rosenbühl  |           |             |

## Qualitätsweine aus Deutschland

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten  
und Weine*

### Rheinland-Pfalz

#### Weißweine

Holz Weißbrodt, Weisenheim am Berg

- |   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>5. Riesling</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,80</b> |
| -trocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>3,80</b> |
| Leicht und fruchtig<br>nach Weinbergpfirsich / Grapefruit |           |             |
| <b>6. Riesling</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,80</b> |
| -halbtrocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>3,80</b> |
| Knackiger Riesling Apfel / Birne Aroma                    |           |             |
| <b>7. Morio Muskat</b>                                    | 0,25 Ltr. | <b>5,80</b> |
| -lieblich-  | 0,1 Ltr.  | <b>3,80</b> |
| Duftig liebliche Note mit Charakter                       |           |             |
| <b>8. Grüner Sylvaner</b>                                 | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -trocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| Mild & feinrassig - angenehmer Wein                       |           |             |



Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Weißweine Vier Jahreszeiten

Bad Dürkheim

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten  
und Weine*

|   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>11. Weißer Burgunder</b>                                   | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -trocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| duftig, zart und verhalten                                    |           |             |
| <br>  |           |             |
| <b>12. Kerner Kabinett</b>                                    | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| - halbtrocken – sehr fruchtig                                 | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| hellgelb, Aroma von Aprikosen                                 |           |             |
| <br>  |           |             |
| <b>13. Gewürztraminer Kabinett</b>                            | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| - halbtrocken -   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| fruchtig, goldgelb - zu deftigen Speisen -                    |           |             |
| <br>  |           |             |
| <b>15. Gewürztraminer Spätlese</b>                            | 0,25 Ltr. | <b>5,50</b> |
| - lieblich -  | 0,1 Ltr.  | <b>3,50</b> |
| goldgelb, duftiges Bukett<br>ein Wein zu vielen Gelegenheiten |           |             |

## Qualitätsweine aus Deutschland

### Rheinland-Pfalz

### Roséweine/Weißherbst

|   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>17. Portugieser Weißherbst</b>   | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -trocken-   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| leichte Himmbeernote, Erdbeeraromen<br>Holz Weisbrodt, Weisenheim am Berg |           |             |
| <b>18. Portugieser Weißherbst</b>   | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -halbtrocken -  | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| fruchtig, kräftiges Rubin<br>Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim               |           |             |

### Rotweine

|  |           |             |
|--|-----------|-------------|
| <b>20. Cuvée Augenblick</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,90</b> |
| -trocken - Holz Weisbrodt  | 0,1 Ltr.  | <b>3,10</b> |
| <b>aus Weisenheim am Berg</b><br>Merlot / Spätburgunder<br>ein Geschmackserlebniss   |           |             |
| <b>21. St Laurent</b>  | 0,25 Ltr. | <b>6,90</b> |
| -trocken - Martin Schmitt  | 0,1 Ltr.  | <b>3,40</b> |
| reifendes Rubin, samtig und saftig   |           |             |
| <b>22. Dornfelder</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,20</b> |
| -trocken -   | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| tiefrot, schwarze Johannisbeeren -<br>Kirscharomen<br>Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim |           |             |

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten  
und Weine*

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Rotweine

Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim

|   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>23. Dornfelder Pfalz</b>             | 0,25 Ltr. | <b>4,90</b> |
| - halbtrocken -                         | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| angenehmes feinfruchtiges Bukett        |           |             |
| <b>24. Cuvée Rotwein</b>                | 0,25 Ltr. | <b>5,90</b> |
| - trocken -                             | 0,1 Ltr.  | <b>3,10</b> |
| Regent/Dorsa/ kräftig gehaltvoll        |           |             |
| <b>25. Dunkelfelder und Portugieser</b> | 0,25 Ltr. | <b>5,80</b> |
| - Lieblich und fruchtig -               | 0,1 Ltr.  | <b>2,90</b> |
| Weingut Schmitt, Dirmstein              |           |             |

Sekt

Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim

|                                |                   |              |
|--------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>-Flaschengereift-</b>       | Flasche 0,75 Ltr. | <b>34,50</b> |
| <b>Rieslingsekt b.A. Pfalz</b> | 0,1 Ltr.          | <b>4,60</b>  |
| - trocken -                    |                   |              |

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten  
und Weine*

## Rotwein - Martin Schmitt - Dirmstein

|   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>28. Merlot</b>   | 0,25 Ltr. | <b>7,90</b> |
| - trocken – Prämiert  | 0,1 Ltr.  | <b>3,90</b> |
| Im Barrique gereift, körperreich, tiefe Aromatik, feine Tannine |           |             |
| - ein Genuss für den Kenner -                                   |           |             |
| <b>29. Spätburgunder</b>  | 0,25 Ltr. | <b>5,90</b> |
| - trocken – Prämiert  | 0,1 Ltr.  | <b>3,10</b> |
| Im Holzfass gereift, fruchtig mit Vanillearoma                  |           |             |
| <b>30. Acolon Rotwein</b>                                       | 0,25 Ltr. | <b>5,90</b> |
| - trocken -   | 0,1 Ltr.  | <b>3,10</b> |
| Edition „M“, Lemberger und Dornfelder                           |           |             |

## Weißwein- Martin Schmitt - Dirmstein

|                               |           |             |
|-------------------------------|-----------|-------------|
| <b>31. Grauer Burgunder</b>   | 0,25 Ltr. | <b>6,90</b> |
| - trocken -                   | 0,1 Ltr.  | <b>3,40</b> |
| Edition „M“, elegant und edel |           |             |
| <b>32. Sauvignon Blanc</b>    | 0,25 Ltr. | <b>6,90</b> |
| - trocken -                   | 0,1 Ltr.  | <b>3,40</b> |
| Edition „M“, ein Alleskönner  |           |             |
| <b>33. Gelber Muskateller</b> | 0,25 Ltr. | <b>6,90</b> |
| - trocken -                   | 0,1 Ltr.  | <b>3,40</b> |
| Edition „M“, eine Seltenheit  |           |             |
| <b>34. Pinot Noir</b>         | 0,25 Ltr. | <b>5,90</b> |
| - trocken -                   | 0,1 Ltr.  | <b>3,10</b> |
| Blanc de Noir (Spätburgunder) |           |             |