

## 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<br/>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<br>oder<br>300 g | <b>23,90</b><br><br><b>32,90</b> |
| <b>12. 2 Pfälzer Fleischknödel ( Pikant )</b><br>mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln   | <b>13,50</b>                     |
| <b>13. Leber - Blutwurst - Kartoffeln</b><br>(Bratkartoffeln mit Leber und Blutwurst und Zwiebeln)  | <b>10,50</b>                     |
| <b>14. Hausmacher Wurstplatte</b><br>mit Brot, Butter und saurer Gurke<br>(Leber-, Blutwurst und Schwartenmagen)                              | <b>10,50</b>                     |
| <b>15. Pfälzer Platte (Spezialität des Hauses)</b><br>Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut<br>Püree und Zwiebelsoße                   | <b>17,50</b>                     |
| <b>16. 1 Paar Bauernbratwürste</b><br>mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, dazu Senf  | <b>13,90</b>                     |
| <b>17. 2 Scheiben Saumagen (keine Innereien)</b><br>mit Sauerkraut und Bratkartoffeln   | <b>14,90</b>                     |
| <b>18. 2 Leberknödel mit Zwiebelsoße</b><br>mit Sauerkraut und Bratkartoffeln   | <b>15,50</b>                     |

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>19. Rinderroulade (Spezialität des Hauses)</b><br>mit Rotkohl, kräftiger Soße und<br>Salzkartoffeln | <b>20,90</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>16,90</b>                |
| <b>22. Pfälzer Wurstsalat (ohne Käse)</b><br>mit Brot<br>oder<br>mit Bratkartoffeln oder Pommes        | <b>9,90</b><br><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>12,90</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>3,00</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, Bitter Lemon, Cola Light, Spezie, Cola Zero	0,2 Ltr.	2,90
	0,4 Ltr.	4,60

### Schorlen oder Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johanissbeersaft	0,2 Ltr.	3,50
	0,4 Ltr.	5,20
Apfelsaftschorle, Traubenschorle, Orangenschorle, Johannisbeersaft- 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 Weissherbstschorle</b> (süß oder sauer)	0,25 Ltr.	<b>3,50</b>
	0,5 Ltr.	<b>5,50</b>

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

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

<b>Zwetschge, Williams Birne, Himbeergeist, Apfel, Marille 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 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		
<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		
<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 -		
<b>15. Gewürztraminer Spätlese</b>	0,25 Ltr.	<b>5,50</b>
- lieblich -	0,1 Ltr.	<b>3,50</b>
goldgelb, duftiges Bukett 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 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 Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim		

### Rotweine

<b>20. Cuvée Augenblick</b>	0,25 Ltr.	<b>5,90</b>
-trocken - Holz Weisbrodt <b>aus Weisenheim am Berg</b>	0,1 Ltr.	<b>3,10</b>
Merlot / Spätburgunder 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 - Kirscharomen 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)		