„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten
und Weine

Liebe Gäste,

**wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.**

Aus unserem Speisesortiment repräsentieren wir ausschließlich frische Produkte aus der Pfalz und Rheinhessen, die wir direkt vom Erzeuger beziehen.

Gerne nehmen wir auch Gesellschaften bis zu 45 Personen an (Essen muss vorbestellt werden).

Wenn Sie Anregungen haben, wenden Sie sich bitte direkt an das Team

Die Pfälzer

Sulfite/Schwefeldioxid sind in jedem unserer Weine enthalten. Diese Schwefelverbindungen haben eine antioxydative und antimikrobielle Wirkung – sie verhindern, dass Weine nachgären und schnell zu Essig werden.

Alle Preise, sind inklusieve 19% Mehrwertsteuer

Preise können sich ändern, da Lebensmittelpreise schwankend sind. Wir beziehen direkt von den Erzeugern.

Unser komplettes Fleischsortiment beziehen wir aus Wachenheim an der Weinstraße von der Prämierten und Bekannten Metzgerei Klaus Hambel.

Gemüse, Kartoffeln und Salate, sind direkt von unserem Wochenmarkt

Allergien
Sollte ihrerseits eine Lebensmittelallergie vorhanden sein, bitten wir Sie sich umgehend bei uns zu melden, damit wir dementsprechend auf Sie eingehen und reagieren können.

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Schwefeldioxid
6) mit Schwärzungsmittel
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) Koffeinhaltig
10) Chinninhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalainquelle
13) gewachst
14) mit Nitritpökelsalz

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten
und Weine

Über unsere Weine:

Sulfite/Schwefeldioxid sind in jedem unserer Weine enthalten. Diese Schwefelverbindungen haben eine antioxydative und antimikrobielle Wirkung – sie verhindern, dass Weine nachgären und schnell zu Essig werden.

Über unsere Speisen:
Sollte Sie Ihnen bekannte Unverträglichkeiten in Lebensmittel haben, sprechen Sie uns bitte darauf an, um umgehend reagieren zu können.

Eine Speise und Getränkekarte mit allen Inhalts-stoffen erhalten Sie gerne vom Servicepersonal.

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Vorspeisen:

alle mit frischem Bauernbrot

1. Leberknödelsuppe	**7,90**
2. Delikate Maultaschensuppe gefüllt mit Saumagen	**7,90**
3. Kartoffelsuppe Rheinhessische Art (Vegetarisch)	**7,90**
4. Griebenschmalzbrot	**5,40**
5. Spundenkäse (Frischkäse)	**5,90**
6. Handkäse mit Musik und Zwiebeln Mit Bauernbrot und Butter Essig und Öl (Sauermilchkäse, 1% Fett i.T)	**9,90**
7. Winzerkäse mit Zwiebeln in Essig & Öl mit Bauernbrot und Butter (Cremiger Vollmilchkäse mit Rotschimmel 55% Fett i.T)	**10,80**
8. Bauernbrot mit Leberwurst dazu saure Gurke und Zwiebeln	**6,90**

Hauptgerichte:

9. Winzersteak (vom Schweinekamm / Nacken) mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat	**17,20**
10. Schnitzel (Wiener Art) mit Pommes Frites und Salat	**16,50**

11. Rumpsteak / Deutschland
mit Bratkartoffeln und Salat
mit Kräuterbutter **oder** Pfannenzwiebeln
250 g **29,90**
oder
350 g **34,90**

12. 2 Pfälzer Fleischknödel (Pikant) **15,90**
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

13. Leber - Blutwurst - Kartoffeln **14,90**
(Bratkartoffeln mit Leber und Blutwurst und Zwiebeln)

14. Hausmacher Wurstplatte **12,50**
mit Brot, Butter und saurer Gurke
(Leber-, Blutwurst und Schwartenmagen)

15. Pfälzer Platte (Spezialität des Hauses) **19,90**
Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut
Püree und Zwiebelsoße

16. 1 Paar Bauernbratwürste (Mett-Füllung) **15,90**
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, dazu Senf

17. 2 Scheiben Saumagen (keine Innereien) **15,90**
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

18. 2 Leberknödel mit Zwiebelsoße **16,90**
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

19. Rinderroulade (Spezialität des Hauses) mit Rotkohl, kräftiger Soße und Salzkartoffeln	**23,90**
20. Krautwickel (Kohlroulade) mit Salzkartoffeln und kräftiger Soße	**17,40**
21. Rinderleber mit Apfel mit Bratkartoffeln, Zwiebelsosse und Salat	**16,90**
22. Pfälzer Wurstsalat (ohne Käse) mit Brot	**10,50**
oder mit Bratkartoffeln oder Pommes	**12,90**

Salate:

zu allen Salaten reichen wir frisches Bauernbrot

24. Salatteller mit Roastbeefstreifen	**22,00**
26. Salatteller mit Hühnerbrust	**15,90**
oder Schafskäse	**13,90**

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten
und Weine

Fischkarte:

30. Geräucherte Forellenfilets (warm) mit Sahnemeerrettich Bratkartoffeln und Salat	**14,90**
33. Zanderfilet mit Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln	**23,50**

Beilagen:

Beilagensalat mit Honig Balsamico Dressing	**5,50**
Bratkartoffeln oder Pommes Frites	**4,50**
Zwiebelsoße/ dunkle Soße/ Rahmsoße	**3,50**
Ketchup/Mayonnaise/Senf	**0,30**

Dessert: siehe auch Tafel

34. Zitronensorbet mit Williams - Christ	**7,90**
35. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	**7,90**
36. Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	**7,80**
37. Schokoladensoufle mit Karamell-Krokant, heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne	**11,50**

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Getränke:

Biere

Pils von Warsteiner (Flasche)	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, Traubensaft, Johanissbeersaft	0,2 Ltr.	3,50
	0,4 Ltr.	5,20
Apfelsaftschorle, Traubenschorle, Johannisbeersaftschorle	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
	0,4 Ltr.	3,50
	0,2 Ltr.	2,50

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Getränke:

Weinschorle im Dubbeglas

Weißwein-,Rotwein- oder Weissherbstschorle (süß oder sauer)	0,25 Ltr. 0,5 Ltr.	**3,70** **6,20**
Sekt mit Holunderblüte, Mirabelle, Himbeere, Mandarine oder Aperol	0,1 Ltr.	**5,20**

Obstbrände von Unterthurner aus Südtirol (39% vol.)

Zwetschge, Willliams Birne, Himbeergeist, Apfel, Marille Nuss-Nougat Likör aus Südtirol	2cl	**4,90**
Jägermeister, Ramazotti	2cl	**4,90**
Saumagenlikör (Kräuter)	2cl	**4,60**

Heisse Getränke

Kaffee	**3,20**
Espresso	**2,90**
Verschiedene Teesorten	**2,70**
Cappuccino mit Milch	**3,50**
Doppelter Espresso	**3,40**
Espresso Affogato mit Vanilleeis	**4,80**

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Qualitätsweine aus Deutschland

Weißweine

Weingut Schmitt, Dirmstein

1. Riesling	0,25 Ltr.	**6,20**
-trocken-	0,1 Ltr.	**3,50**
spritzig, fruchtig, markant und herzhaft		
2. Rivaner & Riesling	0,25 Ltr.	**6,20**
- halbtrocken -	0,1 Ltr.	**3,50**
Dirmsteiner Schwarzerde		
herzhaft, frisch, harmonisch		
3. Chardonay Spätlese – pämiert-	0,25 Ltr.	**6,20**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,50**
Edition „M“		
saftig, frech und fruchtig		
Dirmsteiner Ratswein		
Palmberg, Laumersheim		
4. Grauer Burgunder	0,25 Ltr.	**6,20**
-trocken-	0,1 Ltr.	**3,50**
Freinsheimer Rosenbühl		

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Weißweine

Holz Weißbrodt, Weisenheim am Berg

5. Riesling	0,25 Ltr.	**6,90**
-trocken-	0,1 Ltr.	**3,70**
Leicht und fruchtig nach Weinbergpfirsich / Grapefruit		
6. Riesling	0,25 Ltr.	**6,50**
-halbtrocken-	0,1 Ltr.	**3,40**
Knackiger Riesling Apfel / Birne Aroma		
7. Morio Muskat	0,25 Ltr.	**5,80**
-lieblich-	0,1 Ltr.	**2,90**
Duftig liebliche Note mit Charakter		
8. Grüner Sylvaner	0,25 Ltr.	**6,20**
-trocken-	0,1 Ltr.	**3,50**
Mild & feinrassig - angenehmer Wein		

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Weißweine Vier Jahreszeiten

Bad Dürkheim

11. Weißer Burgunder	0,25 Ltr.	**6,20**
-trocken-	0,1 Ltr.	**3,50**
duftig, zart und verhalten		
12. Kerner Kabinett	0,25 Ltr.	**5,80**
- halbtrocken – sehr fruchtig	0,1 Ltr.	**2,90**
hellgelb, Aroma von Aprikosen		
13. Gewürztraminer Kabinett	0,25 Ltr.	**6,20**
- halbtrocken -	0,1 Ltr.	**3,50**
fruchtig, goldgelb - zu deftigen Speisen -		
15. Gewürztraminer Spätlese	0,25 Ltr.	**6,90**
- lieblich -	0,1 Ltr.	**3,70**
goldgelb, duftiges Bukett ein Wein zu vielen Gelegenheiten		

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Roséweine/Weißherbst

17. Portugieser Weißherbst	0,25 Ltr.	**6,20**
-trocken-	0,1 Ltr.	**3,50**
leichte Himmbeernote, Erdbeeraromen Holz Weisbrodt, Weisenheim am Berg		
18. Portugieser Weißherbst	0,25 Ltr.	**6,20**
-halbtrocken -	0,1 Ltr.	**3,50**
fruchtig, kräftiges Rubin Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim		

Rotweine

20. Cuvée Augenblick	0,25 Ltr.	**7,20**
-trocken - Holz Weisbrodt	0,1 Ltr.	**3,70**
aus Weisenheim am Berg Merlot / Spätburgunder ein Geschmackserlebniss		
21. St Laurent	0,25 Ltr.	**6,90**
-trocken - Martin Schmitt	0,1 Ltr.	**3,70**
reifendes Rubin, samtig und saftig		
22. Dornfelder	0,25 Ltr.	**5,80**
-trocken -	0,1 Ltr.	**2,90**
tiefrot, schwarze Johannisbeeren - Kirscharomen Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim		

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Rotweine

Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim

23. Dornfelder Pfalz	0,25 Ltr.	**5,80**
- halbtrocken -	0,1 Ltr.	**2,90**
angenehmes feinfruchtiges Bukett		
24. Cuvée Rotwein	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,70**
Regent/Dorsa/ kräftig gehaltvoll		
25. Dunkelfelder und Portugieser	0,25 Ltr.	**5,80**
- Lieblich und fruchtig -	0,1 Ltr.	**2,90**
Weingut Schmitt, Dirmstein		

Sekt

Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim -Flaschengereift-	Flasche 0,75 Ltr.	**36,40**
Rieslingsekt b.A. Pfalz	0,1 Ltr.	**5,20**
- trocken -		
Secco blanc	0,1 Ltr.	**4,90**
- trocken -		
Weingut Martin Schmitt		
Dirmstein / Pfalz		

„Die Pfälzer“
Pfälzer Spezialitäten und Weine

Rotwein - Martin Schmitt - Dirmstein

28. Merlot	0,25 Ltr.	**8,40**
- trocken – Prämiert	0,1 Ltr.	**4,70**
Im Barrique gereift, körperreich, tiefe Aromatik, feine Tannine		
- ein Genuss für den Kenner -		
29. Spätburgunder	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken – Prämiert	0,1 Ltr.	**3,70**
Im Holzfass gereift, fruchtig mit Vanillearoma		
30. Acolon Rotwein	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,70**
Edition „M“, Lemberger und Dornfelder		

Weißwein- Martin Schmitt - Dirmstein

31. Grauer Burgunder	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,70**
Edition „M“, elegant und edel		
32. Sauvignon Blanc	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,70**
Edition „M“, ein Alleskönner		
33. Gelber Muskateller	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,70**
Edition „M“, eine Seltenheit		
34. Pinot Noir	0,25 Ltr.	**6,90**
- trocken -	0,1 Ltr.	**3,70**
Blanc de Noir (Spätburgunder)		