

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

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 Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne vom Servicepersonal.

Vorspeisen:

alle mit frischem Bauernbrot

- | | |
|---|-------|
| 1. Leberknödelsuppe | 8,60 |
| 2. Delikate Maultaschensuppe
gefüllt mit Saumagen | 8,60 |
| 3. Kartoffelsuppe Rhein Hessische Saisonal
Art (Vegetarisch) September - März | 8,40 |
| 4. Griebenschmalzbrot | 5,90 |
| 5. Spundenkäse (Frischkäse mit Zwiebeln) | 6,30 |
| 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 | 7,90 |

Hauptgerichte:

- | | |
|---|-------|
| 9. Winzersteak (vom Schweinekamm / Nacken)
mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln | 18,30 |
| 10. Schnitzel (Wiener Art)
mit Pommes Frites | 17,60 |

- | | |
|---|--------------|
| 11. Rumpsteak / Deutschland | |
| mit Bratkartoffeln | |
| mit Kräuterbutter oder Pfannenzwiebeln | |
| 250 g | 29,90 |
| oder | |
| 350 g | 34,90 |
| 12. 2 Pfälzer Fleischknödel (Pikant) | 16,90 |
| mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln | |
| 13. Leber - Blutwurst - Kartoffeln | 15,90 |
| (Bratkartoffeln mit Leber und Blutwurst und Zwiebeln) | |
| 15. Pfälzer Platte (Spezialität des Hauses) | 21,90 |
| Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut
Püree und Zwiebelsoße | |
| 16. 1 Paar Bauernbratwürste (Mett-Füllung) | 16,90 |
| mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, dazu Senf | |
| 17. 2 Scheiben Saumagen (keine Innereien) | 16,90 |
| mit Sauerkraut und Bratkartoffeln | |
| 18. 2 Leberknödel mit Zwiebelsoße | 18,90 |
| mit Sauerkraut und Bratkartoffeln | |

Zu unseren Hauptspeisen empfehlen wir Ihnen einen Beilagesalat

- | | |
|---|--------------|
| 19. Rinderroulade (Spezialität des Hauses) | 25,50 |
| mit Rotkohl, kräftiger Soße und
Salzkartoffeln | |
| 20. Krautwickel (Kohlroulade) von Sept. - März | 18,50 |
| mit Salzkartoffeln und kräftiger Soße | |
| 21. Rinderleber mit Apfel | 17,90 |
| mit Bratkartoffeln, Zwiebelsosse | |
| 22. Pfälzer Wurstsalat (ohne Käse) | |
| mit Brot | 12,50 |
| oder | |
| mit Bratkartoffeln oder Pommes | 14,90 |

Salate:

zu allen Salaten reichen wir frisches Bauernbrot

- | | |
|--|--------------|
| 24. Salatteller mit Roastbeefstreifen | 24,90 |
| 26. Salatteller mit Hühnerbrust | 16,90 |
| oder Schafskäse | 14,90 |

Fischkarte:

- | | |
|--|--------------|
| 30. Geräucherte Forellenfilets (warm) | 15,90 |
| mit Sahnemeerrettich Bratkartoffeln | |
| 33. Zanderfilet mit Rahmsauerkraut | 25,50 |
| mit Salzkartoffeln | |

Beilagen:

Beilagensalat mit Honig Balsamico Dressing	5,50
Sauerkraut / Rotkohl	4,50
Bratkartoffeln / Pommes Frites / Kartoffelpüree	5,50
Kräuterbutter	2,00
Zwiebelsoße / dunkle Soße / Rahmsoße	3,90
2 Spiegeleier	4,90
Ketchup / Mayonnaise / Senf	0,40

Dessert: siehe auch Tafel

34. Zitronensorbet mit Williams - Christ	8,90
35. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90
36. Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	8,80
37. Schokoladensoufle mit Karamell-Krokant, heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne	11,90
Verpackungsmaterialien jeweils	1,00

Getränke:

Biere

Pils von Warsteiner (Flasche)	0,3 Ltr.	3,90
	0,5 Ltr.	4,90
König Ludwig Hefeweizen, Flasche	0,5 Ltr.	4,90
Warsteiner alkoholfrei, Flasche	0,33 Ltr.	3,90
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.	4,80

Schorlen oder Säfte

Apfelsaft, Traubensaft, Johanissbeersaft	0,2 Ltr.	3,70
	0,4 Ltr.	5,40
Apfelsaftschorle, Traubenschorle, Johannisbeersaftschorle	0,2 Ltr.	2,90
	0,4 Ltr.	4,80
Rosbacher Mineralwasser (Medium)	0,75 Ltr.	6,20
Rosbacher Mineralwasser (Still)	0,75 Ltr.	6,20
Glas	0,4 Ltr.	3,50
Glas	0,2 Ltr.	2,50

Getränke:

Weinschorle im Dubbeglas

Weißwein-, Rotwein- oder	0,25 Ltr.	3,70
Weissherbstschorle	0,5 Ltr.	6,90
(süß oder sauer)		

Sekt mit Holunderblüte, Mirabelle, Himbeere, Mandarine oder Aperol	0,1 Ltr.	5,90
---	----------	-------------

Obstbrände von Unterthurner aus Südtirol (39% vol.)

Zwetschge, Williams Birne, Himbeergeist, Apfel, Marille Nuss-Nougat Likör aus Südtirol	2cl	5,90
Jägermeister, Ramazotti	2cl	4,90
Saumagenlikör (Kräuter)	2cl	4,90

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

Weißweine

Weingut Schmitt, Dirmstein

- | | | |
|--|-----------|-------------|
| 1. Riesling | 0,25 Ltr. | 6,50 |
| -trocken- | 0,1 Ltr. | 3,70 |
| spritzig, fruchtig, markant und herzhaft | | |

- | | | |
|---|-----------|-------------|
| 2. Rivaner & Riesling | 0,25 Ltr. | 6,50 |
| - halbtrocken - | 0,1 Ltr. | 3,70 |
| Dirmsteiner Schwarzerde
herzhaft, frisch, harmonisch | | |

- | | | |
|---|-----------|-------------|
| 3. Chardonay Spätlese – pämiert- | 0,25 Ltr. | 6,50 |
| - trocken - | 0,1 Ltr. | 3,70 |
| Edition „M“
saftig, frech und fruchtig
Dirmsteiner Ratswein | | |

Palmberg, Laumersheim

- | | | |
|----------------------------|-----------|-------------|
| 4. Grauer Burgunder | 0,25 Ltr. | 6,50 |
| -trocken- | 0,1 Ltr. | 3,70 |
| Freinsheimer Rosenbühl | | |

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten
und Weine*

Weißweine

Holz Weißbrodt, Weisenheim am Berg

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

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Weißweine Vier Jahreszeiten

Bad Dürkheim

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten
und Weine*

11. Weißer Burgunder	0,25 Ltr.	6,50
-trocken-	0,1 Ltr.	3,70
duftig, zart und verhalten		
12. Kerner Kabinett	0,25 Ltr.	6,50
- halbtrocken – sehr fruchtig	0,1 Ltr.	3,70
hellgelb, Aroma von Aprikosen		
13. Gewürztraminer Kabinett	0,25 Ltr.	6,50
- halbtrocken -	0,1 Ltr.	3,70
fruchtig, goldgelb - zu deftigen Speisen -		
15. Gewürztraminer Spätlese	0,25 Ltr.	7,30
- lieblich -	0,1 Ltr.	3,90
goldgelb, duftiges Bukett		
ein Wein zu vielen Gelegenheiten		

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Roséweine/Weißherbst

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten
und Weine*

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 aus Weisenheim am Berg	0,1 Ltr.	3,90
Merlot / Spätburgunder ein Geschmackserlebniss		
21. St Laurent	0,25 Ltr.	6,90
-trocken - Martin Schmitt	0,1 Ltr.	3,80
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		

Qualitätsweine aus Deutschland

Rheinland-Pfalz

Rotweine

„Die Pfälzer“

*Pfälzer Spezialitäten
und Weine*

23. Dornfelder Pfalz	0,25 Ltr.	5,80
- halbtrocken - angenehmes feinfruchtiges Bukett	0,1 Ltr.	2,90
25. Dunkelfelder und Portugieser	0,25 Ltr.	5,80
- Lieblich und fruchtig - Weingut Schmitt, Dirmstein	0,1 Ltr.	2,90

Sekt

Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim		
-Flaschengereift-	Flasche 0,75 Ltr.	38,80
Rieslingsekt b.A. Pfalz	0,1 Ltr.	5,60
- trocken -		
Secco blanc	0,1 Ltr.	5,20
- trocken - Weingut Martin Schmitt Dirmstein / Pfalz		

Rotwein - Martin Schmitt - Dirmstein

28. Merlot	0,25 Ltr.	8,60
- trocken – Prämiert	0,1 Ltr.	4,90
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.	3,80
Im Holzfass gereift, fruchtig mit Vanillearoma		
30. Acolon Rotwein	0,25 Ltr.	7,20
- trocken -	0,1 Ltr.	3,90
Edition „M“, Lemberger und Dornfelder		

Weißwein- Martin Schmitt - Dirmstein

31. Grauer Burgunder	0,25 Ltr.	6,90
- trocken -	0,1 Ltr.	3,80
Edition „M“, elegant und edel		
32. Sauvignon Blanc	0,25 Ltr.	6,90
- trocken -	0,1 Ltr.	3,80
Edition „M“, ein Alleskönner		
33. Gelber Muskateller	0,25 Ltr.	6,90
- trocken -	0,1 Ltr.	3,80
Edition „M“, eine Seltenheit		
34. Pinot Noir	0,25 Ltr.	6,90
- trocken -	0,1 Ltr.	3,80
Blanc de Noir (Spätburgunder)		