

Unsere Empfehlung

Winzersekt Pino Rosè trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Limoncello Sprizz – Erfrischender Italienischer Aperitif ¼ l – 7,50

Vorspeisen und Versucherle...

Gemischter **oder** grüner Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

Aromatische Kraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Hausgemachtes Haschee mit Pasta und Parmesan 8,80

Pfifferlingrahmsuppe mit Mini-Semmelklößchen 9,80

Steinpilz-Rinderbrühe mit zweierlei Semmelklößchen 9,80

Hausgemachte Ravioli mit Schweinefleischfüllung dazu Salbeibutter
und Parmesan 13,80

Hausgemachte Schweinefleisch-Pfifferlingpastete im Speckmantel mit
Preiselbeeren, Blattsalat und Baguette 15,80

Hausgeräucherter Rehschinken mit Blattsalat u. gebutterten Birnenspalten 14,80

Riesengarnelen (3 Stück) a la Provencal mit Baguette 16,80

Rehleber in Preiselbeersauce dazu gebratenen Serviettenknödel 17,80

Hauptgerichte..

Wildschweinbratwurst mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf

Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 20,80

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit zweierlei Käse-Spinat-Tomatenfüllung
dazu Tomatensauce und Parmesan (**Vegi**) 22,80 (Kleine Portion 18,80)

Schmorsteak vom Schweinenacken mit kräftiger Bratensauce, hausgemachten
Serviettenknödeln und Salat der Saison 23,80

Paniertes Schweineschnitzel „Großmutter Art“ (das Ei vom panieren wird mit
ausgebacken) dazu Bratkartoffeln und gem. Salat 23,80

Hähnchenpfanne - Freilandhähnchenteile frisch und knusprig aus dem Ofen auf
buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80

Pasta mit Fischbacher Räucherforelle in feiner Lauchsahne 24,80

Herzhaftes Lammherzragout mit Wurzelgemüse geschmort „Italienische Art“
mit Pasta und Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Frische Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Pfifferling-Kartoffelragout 26,80

Paniertes Kotelett (250g) vom Pfälzer Landschwein mit Bohnen-Kartoffelstampf 26,80

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und „unserem“ hausgeräucherten Schinken gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 27,80

Flußzanderfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und gem. Salat 30,80

Schweinelende in Kastanienrahm mit Marktgemüse und hausgemachten Buwespitzle 28,80 (Kl. Portion 23,80)

Kräftiger Rehgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Serviettenknödeln 29,80

Rehschnitzel in Wildrahmsauce dazu Preiselbeeren und hausgemachte Serviettenknödel 34,80

Unsere Klassiker

Schweinerückensteak „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie 20,80

Schweinerückenschnitzel „Försterin Art“ in feiner Pfifferlingrahmsauce 22,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette - Auf Wunsch auch Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt, gem. oder grünen Salat Je Beilage 4,80

Für den kleinen Hunger...

Pfälzer Kastaniensaumagen in der Pfanne gebraten mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf 16,80

Medaillons vom Rehrücken in Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Buwespitzle, Preiselbeeren und Marktgemüse 26,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Mangosorbet mit Wodka **oder** Prosecco 8,80

Vanilleeis **oder** Haselnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder** Aprikosenkompott und Sahne 8,80

Hausgemachte Pfälzer Apfelcreme mit Nusscrunch und Sahne 8,80