

Unsere Empfehlung

Secco trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 6,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison **(Vegi)** 4,80

Knackiger Feldsalat **(Vegi)** 5,20

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockernl 8,80

Pfälzer Kastaniencremesuppe mit warmen Buttercroutons 9,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelt
Meerrettich oder gebratenem Speck 10,80

Knackiger Blattsalat mit Äpfeln und gerösteten Walnüssen mit
Ziegenhartkäse überhobelt **(Vegi)** 12,80

Carpaccio von der Rinderlende a la Chef mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer,
Olivenöl dazu Baguette 16,80

Versucherle.....

Knuspriges Stubenkükenvierten frisch aus dem Ofen auf Gemüse 15,80

Kalbsnierle in Thymiansauce mit Baguette zum Stippen 15,80

Schweinelendenmedaillon in Kastanienrahm dazu Paunzen 16,80

Für den kleinen Hunger...

Minihaxe vom Feldhasen und Nudel-Feldhasenrolle auf Rahm-
champignons dazu Serviettenknödel 18,80

Hauptgerichte..

Buntes Gemüsepfännchen mit Käse-Eigelbhaube gratiniert dazu
Kartoffelschiffchen 16,80

Schmorsteak (vom Schweinenacken) mit Zwiebel-Specksauce,
grünen Bohnen und Paunzen 20,80

Hausgemachte Saure Bohnen mit Salzfleisch und hausgemachtem
Kartoffelpüree 20,80

Herzhafte Wildschweinbratwürste mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 20,80

Allgäuer Rahmschnitzel vom Schwein mit Käse überbacken dazu Bratkartoffeln oder Spätzle vom Brett 22,80

Jägerschnitzel – Schnitzel vom Pfälzer Landschwein in Champignonrahmsauce dazu Spätzle vom Brett oder Bratkartoffeln 22,80

Scharfes Rinder-Paprikaragout „Neapolitanische Art“ auf Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

„Farmer`s“ Pie – Buttergemüse mit gut gewürztem Rinderschmorhack, mit Kartoffelpüree und Käse überbacken 26,80

Paniertes Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgebeiztem Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree 26,80

Geschmorte Ochsenbrust mit kräftiger Sauce, Rahmwirsing und hausgemachten Bayrischen Paunzen 28,80

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten dazu Kartoffelschiffchen und Salat der Saison 28,80

Kalbskotelett (450g) mit Kastanien-Kartoffelhaube gratiniert dazu Bratensauce, Bayrische Paunzen und Rahmwirsing 38,80

Rumpsteak vom Deutschen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter **oder** Pfeffersauce **oder** a la Chef mit Chili, Knoblauch und Petersilie dazu Baguette 28,80

Auf Wunsch reichen wir dazu.....

Spätzle vom Brett, Bratkartoffeln, Portion Marktgemüse je 4,80

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis, Walnusseis **oder** Schokoladeneis mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Italienischer Nußpudding mit Birnenkompott 9,80