

## **Unsere Aperitifempfehlung...**

### **Vorspeisen...**

Knackiger Feldsalat in Kräutervinaigrette 4,20 (Vegi)

\*\*\*

Wildkräutersalat in Vinaigrette mit Haselnuss-Balsamico  
und Baguette 4,80

\*\*\*

Klare Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage und Nudeln 5,80

\*\*\*

Klare Ochschwanzsuppe mit Fleisch und Flädleeinlage 6,80

\*\*\*

Feurige Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch dazu Brot 6,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit geraspeltem Meerrettich und warmen  
Buttercroutons 6,80 (Vegi)

\*\*\*

Wildkräutersalat in Preiselbeervinaigrette mit geräucherter Entenbrust  
und Baguette 9,80

\*\*\*

Hausgemachte Gänsepastete im Pfannkuchenmantel mit Feigen-  
marmelade und Wildkräutersalat garniert dazu Baguette 10,80

### **Hauptgerichte**

Gebratene Serviettenknödel mit Rosenkohl-Kastaniengemüse 13,80

\*\*\*

Große Wirsingroulade mit Schweinefleischfüllung dazu Bratenjus  
und hausgemachtes Kartoffelpüree (net aus de Dud) 13,80

\*\*\*

Pfälzer Kastanien-Saumagen aus der Pfanne mit Wirsing-  
Kartoffelstampf 14,80 (Kl. Portion 10,80)

\*\*\*

Geschmortes Nackensteak vom Pfälzer Landschwein mit haus-  
gemachtem Kartoffel-Sahnepüree und Apfelrotkohl 15,80

\*\*\*

Frische Entenleber in feiner Apfel-Zwiebelsauce dazu Spätzle  
vom Brett und knackigen Salat 17,80

\*\*\*

„Feinschmeckersteak“ - Schweinerückensteak vom Pfälzer Landschwein  
mit gebratener Entenleber in Weinbrandrahm dazu Serviettenknödel  
und Rahmwirsing 17,80

\*\*\*

Feuriger Rindersaftgulasch mit hausgemachten Kartoffelknödeln  
und Salat der Saison 17,80

\*\*\*

Paniertes Goldbarschfilet auf cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 19,80

## **Unsere Klassiker.....**

„Bernds“ Jägerschnitzel - vom Pfälzer Landschwein in feiner  
Champignonrahmsauce 9,80

\*\*\*

Deutsches Rumpsteak (ca. 280g) 19,80  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**oder**

in flambierter Pfeffersauce

**oder**

in Chili-Knoblauchbutter gebraten

**dazu reichen wir Baguette** Auf Wunsch reichen wir dazu auch  
Beilagensalat, Marktgemüse, Bratkartoffeln oder  
handgeschabte Spätzle je 3,50 Euro

## **Dessert:**

Eis nach Wahl je Kugel 1,20 Portion Sahne 0,80  
**Unser Eis beziehen wir von der Pfälzer Eisdiele in Pleisweiler**

\*\*\*

Affogato al caffe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 2,90

\*\*\*

Honigeis mit Eierlikör und Sahne 7,80

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka 7,80

\*\*\*

Hausgemachte warme Zimtklößchen mit Pflaumenkompott 7,80

\*\*\*

Holzhackereis (verschiedene Nussorten und Schokosplitter) mit Baileys  
und Sahne 7,80

\*\*\*

Pfannkuchen mit dunklem Schokoladeneis, Sauerkirchkompott  
und Sahne 9,80

# **Tafelfreuden...**

## **Vorspeise:**

Aromatische Gänsekraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln 6,80

## **Versucherle:**

Hausgemachte Nudelrolle mit Ziegenfleisch-Petersilienfüllung auf  
Rahmrübchen dazu Baguette 10,80

\*\*\*

Frische Ziegenleber in Sherryrahm mit Baguette zum Stippen 10,80

\*\*\*

Riesengarnelen (3 Stück) a la Provençal mit Baguette 13,80

## **Hauptgerichte:**

Ochsenbrust mit frisch geraspelttem Meerrettich oder mit pikanter  
Senfsauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 16,80

\*\*\*

Spätzlepfanne „Jägerhof“ mit frischen Champignons, Kastanien  
und Wintergemüse mit gebratenem Schweinerückensteak  
und Parmesan überhobelt 17,80 (ohne Fleisch 14,80)

\*\*\*

Geschmorte Ziegenhaxe in Portweinjus dazu gebackene Kartoffel-  
knödel und cremige Rübchen 19,80

\*\*\*

Geschmorte Rinderbeinscheibe in kräftiger Rotweinsauce dazu  
Serviettenknödel und frischen Rosenkohl 22,80 (sehr groß)  
(Kl. Portion 18,80)

\*\*\*

Ziegenrücken und Ziegenkotelett in Rosmarin-Knoblauchbutter  
dazu Landhauskartoffeln und Marktgemüse oder Salat 28,80

## **Für den kleinen Hunger:**

Geschnetzeltes vom Rumpsteak in Pfeffersauce dazu haus-  
gemachte Serviettenknödel und gem. Salat 16,80

\*\*\*

Ziegenfilet in Walnussrahmsauce dazu Serviettenknödel  
und grüne Bohnen 16,80