



Speisekarte

Gerichte aus der Pfalz

Gebackene Blutwurst

mit Senfsoße
Blattsalatbouquet und
Bratkartoffeln

Euro 8,--

Pfälzer Saumagen

mit Sauerkraut und Brot

Euro 7,50

Pfälzer Leberknödel

mit Sauerkraut
und Brot

Euro 7,50

"Pfälzer Teller"

Saumagen, gebackene
Blutwurst, Sauerkraut und
Knödel

Euro 11,--

Pfälzer Menü

Gebackene Blutwurst an Senfsoße mit Salatbouquet

Kräuterrahmsüppchen mit Croûtons

Saumagen und Leberknödel mit Sauerkraut und Knödel

Vanilleeis mit heißen Pflaumen

Euro 21,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:

Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.

- Stand: Mai 2011 -

- Bitte alle Reservierungen nur telefonisch! -



Speisekarte

Kalte und warme Vorspeisen

Hummercremesuppe
mit Tiefseegarnelen

Euro 4,50

Tagessuppe

Euro 2,50

**Französische
Zwiebelsuppe**
mit Croûtons und Käse
überbacken

Euro 4,--

Feinschmeckersalat
gebratene Riesengarnelen
und Schweinefilet auf
Blattsalaten mit Hausdressing

Euro 9,50

6 Weinbergschnecken
im Pfännchen
mit Kräuterbutter überbacken

Euro 6,--

Hausgebeizter Lachs
auf Rösti
mit unserer beliebten
Honigsenfsoße

Euro 8,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:
Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.



Speisekarte

Für den kleinen Hunger

Fleischsalat
mit Bratkartoffeln

Euro 7,50

Besonders beliebt:
Russische Eier
auf Kartoffelsalat,
Fleischsalat, gemischte Salate
und Blattsalate
Euro 7,--

Salatschüssel
mit Schinken- und
Käsestreifen, Spiegelei,
Tomaten, gemischte Salate und
Blattsalate
Euro 8,50

Jahreszeitensalat
Blattsalate mit Krabben, Ei,
Champignons, Schinken- und
Käsestreifen
Euro 8,50

Toast "Prinzess"
mit Schweinelenden Schinken und Käse überbacken auf Champignonsoße dazu
Blattsalate
Euro 9,80

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:
Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.



Speisekarte

Aus dem Wasser

Seelachsschnitte
in Rieslingschaum Butterreis
und Salat

Euro 11,50

Frisches Zanderfilet
auf der haut gebraten an
Hummerbuttersoße, Reis
und Salat

Euro 16,--

Variation von Edelfischen
Zander, Seelachs und
Garnele, grüne Nudeln und Salatteller

Euro 17,50

Aus der Luft

Hühnerbrust
an Currysoße mit gebackenen Bananen und Äpfel umlegt und weiteren Früchten
angerichtet, dazu Reis

Euro 12,80

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:
Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.



Speisekarte

Vom Jungschwein

Paniertes Schweineschnitzel

Euro 10,00

Zartes Schweinerückensteak

mit frischen Champignons
und Rahmsauce

Euro 12,--

Holländisches Schnitzel mit Käse überbacken und Rahmsauce

Euro 12,--

Schweineschnitzel Hawaii mit Schinken, Käse und Ananas überbacken

Euro 12,--

"Haustopf Wasgauperle" Medaillons von Schweinefilet mit Pfifferlingen, angerichtet auf Butterspätzle und Gemüseteller

Euro 14,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:
Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.



Speisekarte

Von der Weide

Schweizer Hacksteak

mit Schinken und Käse überbacken, Spätzle und Salat

Euro 7,80

Sauerbraten

aus der Keule geschnitten, Preiselbeerpfirsich, Knödel und Salatteller

Euro 12,--

Küchenmeisterplatte (für 2 Personen)

Medaillons vom Schwein, Kalb und Rind, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfifferlingen und Pfeffersoße, dazu serviert, Gemüse, Rösti und Krokette

Euro 39,--

Bunte Filetspitzen

Rind, Schwein und Kalb in feiner Champignonspeffersoße, Butterspätzle und Salat der Saison

Euro 14,20

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:

Krokette, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.

- Stand: Mai 2011 -

- Bitte alle Reservierungen nur telefonisch! -



Speisekarte

Von der Weide

**Kalbrückensteak
Feinschmecker**
mit Schinken und Käse
überbacken, dazu feine
Champignonsoße
Euro 20,50

Cordon bleu
mit Schinken und Käse
gefülltes Kalsschnitzel

Euro 18,--

Rumpsteak "Pfälzer Art"
mit Zwiebeln

Euro 17,50

Rumpsteak "Maitre d'Hotel"
mit Kräuterbutter

Euro 17,50

Rumpsteak
mit auserlesenen Pfifferlingen in feiner Rahmsoße

Euro 17,--

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:
Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.



Speisekarte

Aus dem Wald

Wir als Felsenlandwirt verwenden nur Wildschwein aus der Region

Ragout vom heimischen Wildschwein

Pfifferlingsoße, Eierspätzle
und Salat

Euro 12,50

Tiologie von Wild und Pilzen

Pfifferlinge, Wildscheinbraten
und Wildschweinragout,
Knödel und Salatteller

Euro 14,50

Das Beste vom Wildschwein

Wildschweinmedaillons mit Pfifferlingen
an Pfälzer Pflaumen mit Eierspätzle und Salat

Euro 16,50

Wildschweinbraten

aus der Keule geschnitten
mit auserlesenen Pfifferlingen, Preiselbeerpfirsich, Knödel und bunter Salat

Euro 14,--

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller (oder Gemüse) der Jahreszeit angepasst.

Dazu Beilagen nach Wahl:
Kroketten, Pommes frites, Rösti, Butterspätzle, hausgemachte Knödel oder Bratkartoffeln.