

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 21:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 20:30 Uhr

Unsere Restaurantöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 22:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 21:30 Uhr

Herbstliche Gaumenfreude im Restaurant Dürkheimer Fass

Weitere Empfehlungen

- Tafelspitz** mit hausgemachter Meerrettichsoße, Preiselbeeren und gebutterten Kartoffeln EUR 17.70
Etwas kleinerer Tafelspitz EUR 15.50
Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rotwein halbtrocken Nr.36
- Hirschedelgulasch** mit Apfelrotkohl und Semmelknödel EUR 21.20
Kleinere Portion Hirschedelgulasch EUR 18.40
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31
- Geschmorte **Schweinebäckchen** in Burgundersoße, Spätzle und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 21.90
Kleinere Portion Schweinebäckchen EUR 18.30
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31
- „ Wingertpfännchen “**
Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln zu Schinken - Knoblauchsoße, mit Käse überbacken EUR 22.60
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3
- Gebratene **Kalbsleber** mit Kartoffelpüree, gebratenen Zwiebeln und Apfelscheiben, dazu ein bunt gemischter Salat der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 22.90
Kleinere Portion Kalbsleber EUR 17.70
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31
- Drei kleine Schweinemedallions** mit überbackenen **Schafskäse**, auf einer feinen Käsesoße, dazu Spaghetti mit Blattspinat und Knoblauch EUR 23.60
Kleinere Portion mit zwei Schweinemedallions EUR 21.20
Unsere Weinempfehlung: Chardonnay Spätlese trocken Nr.8
- Rumpsteak** (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit überbackenen **Schafskäse**, Peperonis, Chilischote, Süßkartoffel - Pommes und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 27.90
Etwas kleineres Rumpsteak (ca.170 gr. Rohgewicht) mit Schafskäse EUR 25.20
Unsere Weinempfehlung: Dornfelder-Rotwein-trocken Nr.30
- Hirschmedallions** (aus dem Hirschrücken) mit Haselnussnudeln und Waldpilz - Preiselbeersoße, dazu ein kleiner Feldsalat wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 27.90
Kleinere Portion Hirschmedallions EUR 24.90
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein trocken Nr.35