

## 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

## Gerichte vom Schwein, von der Pute und vom Kalb

- Jägerschnitzel paniert** oder **natur** (vom Schweinerücken) mit Champignonrahmsoße, Pommes frites und bunt gemischte Blattsalate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing  
*Kleines Jägerschnitzel*  
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14  
EUR 16.90  
EUR 14.90
- Winzerteller** (drei Schweinemedallions) mit einem feinen Knoblauch - Dipp, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln  
*Kleiner Winzerteller mit zwei Schweinemedallions*  
Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken Nr.6  
EUR 21.70  
EUR 19.50
- Drei Schweinelendchen** vom Grill mit **Pfifferlingrahmsoße**, Spätzle und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing  
*Zwei Schweinelendchen vom Grill*  
Unsere Weinempfehlung: St.Laurent Rotwein trocken Nr.31  
EUR 22.50  
EUR 19.90
- Putensteak** auf einer Sahnesoße, Pommes frites und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing  
*Kleines Putensteak*  
Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner trocken Nr.2  
EUR 16.60  
EUR 14.30
- Gegrillte **Putenstreifen** auf marinierten Blattsalaten mit einer **Ofenkartoffel**, gefüllt mit Quark - Creme und süßer Chilisoße  
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de noir halbtrocken Nr.23  
EUR 17.-
- Zwei panierte Kalbsschnitzel** (vom Kalbsrücken) mit Pommes frites und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing  
*Ein paniertes Kalbsschnitzel*  
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12  
EUR 25.40  
EUR 22.50

## Gerichte vom Rind

- Rumpsteak** (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit **Brot und...** Röstzwiebeln, gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Knoblauchbutter oder Pfefferrahmsoße  
*Etwas kleineres Rumpsteak (ca. 170 gr. Rohgewicht) mit Brot und...*  
Unsere Weinempfehlung: Dürkheimer Dornfelder Rotwein trocken Nr.33  
EUR 23.50  
EUR 21.70
- Rumpsteak** (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit **Ofenkartoffel**, Quark mit Kräutern und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing  
*Etwas kleineres Rumpsteak (ca. 170 gr. Rohgewicht) mit Ofenkartoffel*  
Unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvee Nr.32  
EUR 27.60  
EUR 25.30
- Rumpsteak** (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit **Pommes frites** und bunt gemischte Blattsalate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing  
Sie können wählen zwischen:  
Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Pfefferrahmsoße oder gebratenen Zwiebeln  
*Etwas kleineres Rumpsteak (ca. 170 gr. Rohgewicht) mit Pommes frites*  
Unsere Weinempfehlung: St.Laurent Rotwein trocken Nr.31  
EUR 27.60  
EUR 25.30
- Rumpsteak** (ca. 250 gr. Rohgewicht) nach „**Pfälzer Art**“ mit Röstzwiebeln (oder gebratenen Zwiebeln) und Bratenjus, dazu Bratkartoffeln und bunt gemischte Blattsalate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing  
*Etwas kleineres Rumpsteak (ca. 170 gr. Rohgewicht) nach „ Pfälzer Art “*  
Unsere Weinempfehlung: „ Roter Fitz “ Rotwein trocken Nr.34  
EUR 27.90  
EUR 25.50

**Wir verwenden nur argentinisches Rindfleisch**

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer