

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 EUR 16.90
EUR 14.90
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14

Winzerteller (drei Schweinemedallions) mit einem feinen Knoblauch - Dipp, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln
Kleiner Winzerteller mit zwei Schweinemedallions EUR 22.10
EUR 19.90
Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken Nr.6

Drei Schweinelendchen vom Grill mit **Pfifferlingrahmsoße**, Spätzle und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing
Zwei Schweinelendchen vom Grill EUR 22.90
EUR 20.30
Unsere Weinempfehlung: St.Laurent Rotwein trocken Nr.31

Putensteak auf einer Sahnesoße, Pommes frites und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing
Kleines Putensteak EUR 16.60
EUR 14.30
Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner trocken Nr.2

Gegrillte **Putenstreifen** auf marinierten Blattsalaten mit einer **Ofenkartoffel**, gefüllt mit Quark - Creme und süßer Chilisoße
EUR 17.-
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de noir halbtrocken Nr.23

Zwei panierte Kalbsschnitzel (vom Kalbsrücken) mit Pommes frites und bunt gemischte Salate der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing
Ein paniertes Kalbsschnitzel EUR 25.90
EUR 22.90
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12

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... EUR 24.-
EUR 22.10
Unsere Weinempfehlung: Dürkheimer Dornfelder Rotwein trocken Nr.33

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 EUR 28.10
EUR 25.70
Unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvee Nr.32

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 EUR 28.10
EUR 25.70
Unsere Weinempfehlung: St.Laurent Rotwein trocken Nr.31

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 “ EUR 28.50
EUR 25.90
Unsere Weinempfehlung: „ Roter Fitz “ Rotwein trocken Nr.34

Wir verwenden nur argentinisches Rindfleisch

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer