

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 Feiertage 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 Feiertage bis 21:30 Uhr

Gaumenfreude im Restaurant Dürkheimer Fass

Kartoffelsalat nach Art des Hauses...

(Joghurt, Mayonnaise, Radieschen, Eier, Gurken, Schnittlauch und Gewürze)

- ... mit **zwei** Pfälzer **Bratwürsten** EUR 14.90
Kleinere Portion mit einer Pfälzer Bratwurst EUR 12.90
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12
- ... mit **drei** Scheiben Pfälzer **Saumagen** EUR 14.90
Kleinere Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen EUR 12.90
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14
- ... mit **zwei** panierten **Schweineschnitzel** EUR 18.20
Kleinere Portion mit einem kleineren Schweineschnitzel EUR 14.90
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3

Weitere Empfehlungen

- Tafelspitz** mit hausgemachter Meerrettichsoße, Preiselbeeren und gebutterten Kartoffeln EUR 17.90
Etwas kleinerer Tafelspitz EUR 15.80
Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rotwein halbtrocken Nr.36
- Roastbeef - Teller** EUR 20.90
Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef, garniert mit Tomatenscheiben und Zwiebelwürfeln, dazu Remouladensoße und **Bratkartoffeln**
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31
- Geschmorte **Schweinebäckchen** in Burgundersoße, Spätzle und ein bunt gemischter Blattsalat der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 22.50
Kleinere Portion Schweinebäckchen EUR 18.90
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31
- „ Wingertpfännchen “** EUR 23.50
Drei Schweinemedailles auf Bratkartoffeln zu Schinken - Knoblauchsoße, mit Käse überbacken
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3
- Gebratene **Kalbsleber** mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelscheiben, dazu ein bunt gemischter Blattsalat der Saison, wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 24.50
Kleinere Portion Kalbsleber EUR 19.90
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31
- Argentinisches Rinderfiletsteak** (ca. 250 gr. Rohgewicht) an Pfefferrahmsoße mit Schmorzwiebeln, Kräuter- oder Knoblauchbutter, dazu ein bunt gemischter Blattsalat der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing
Sie wählen Ihre Beilage:
Bratkartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffel - Pommes oder Krokette EUR 39.50
Unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvée Nr.32