

### 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

## Warme Pfälzer Spezialitäten

**Drei Scheiben Pfälzer Saumagen** (2,3,4) auf dem Grill gebraten, mit Bratenjus an Weinsauerkraut und **Brot** EUR 13.10  
*Kleine Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen und Brot* EUR 10.90  
Unsere Weinempfehlung: Bacchus Nr.15

**Ein Paar Pfälzer Bratwürste** (4) mit Bratenjus an Weinsauerkraut und **Brot** EUR 13.10  
*Kleine Portion mit einer Pfälzer Bratwurst und Brot* EUR 10.90  
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12

**Ein Paar Pfälzer Leberknödel** mit Bratenjus, Schmorzwiebeln an Weinsauerkraut und **Brot** EUR 13.50  
*Kleine Portion mit einem Pfälzer Leberknödel und Brot* EUR 11.10  
Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner trocken Nr.2

**Drei Scheiben Pfälzer Saumagen** (2,3,4) auf dem Grill gebraten, mit Bratenjus an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree EUR 14.20  
*Kleine Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen* EUR 12.10  
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14

**Ein Paar Pfälzer Bratwürste** (4) mit Bratenjus an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree EUR 14.20  
*Kleine Portion mit einer Pfälzer Bratwurst* EUR 12.10  
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.1

**Ein Paar Pfälzer Leberknödel** mit Bratenjus, Schmorzwiebeln an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree EUR 14.50  
*Kleine Portion mit einem Pfälzer Leberknödel* EUR 12.50  
Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner trocken Nr.2

**„Himmel und Erde“**  
je ein Paar Blut- und Leberwürstchen (2,4) auf Kartoffelpüree mit Bratenjus, Schmorzwiebeln, gegrilltem Bauchfleisch (2) und wahlweise mit **Apfelmus** oder **Weinsauerkraut** EUR 13.90  
*Kleine Portion „Himmel und Erde“* EUR 11.90  
Unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken Nr.20

**„Fassteller“**  
Pfälzer Bratwurst (4), Leberknödel mit Schmorzwiebeln, Saumagen (2,3,4), gegrilltem Bauchfleisch (2), mit Bratenjus an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree EUR 18.40  
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.1

## Kalte Pfälzer Spezialitäten

**Weißer Käse**, mit Sahne verfeinert, dazu Gewürzgurke, Zwiebelwürfel und frischer Schnittlauch, sowie zwei Scheiben Brot und Butter EUR 7.90  
*Kleine Portion Weißer Käse* EUR 6.50  
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12

**Wurstsalat nach „Pfälzer Art“** aus Fleischkäse (2,3,4), Gurkenstreifen und Zwiebelringen mariniert, dazu zwei Scheiben Brot und Butter EUR 11.80  
*Kleine Portion Wurstsalat nach „Pfälzer Art“* EUR 9.90  
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de Noir halbtrocken Nr.23