

### 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

## Herbstliche Gaumenfreude im Restaurant Dürkheimer Fass

### 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

**Hirschedelgulasch** mit Apfelrotkohl und Semmelknödel EUR 22.30  
*Kleinere Portion Hirschedelgulasch* EUR 18.70

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 “

Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln zu Schinken - Knoblauchsoße,  
mit Käse überbacken EUR 23.50

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

**Drei Schweinelendchen** vom Grill mit einer feinen **Waldpilzrahmsoße**,  
Spätzle und bunt gemischte Salate der Saison,  
wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing EUR 26.50  
*Zwei Schweinelendchen vom Grill* EUR 21.90

Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31

**Hirschmedallions** (aus dem Hirschrücken) mit Haselnussnudeln  
und Trauben - Preiselbeersoße, dazu ein kleiner Feldsalat  
wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 35.50  
*Kleinere Portion Hirschmedallions* EUR 29.50

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein trocken Nr.35

**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 Kroketten EUR 39.50

Unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvee Nr.32