

### 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

### Weitere Empfehlungen

Gegrillte **Putenstreifen** auf marinierten Blattsalaten mit einer **Ofenkartoffel**,  
gefüllt mit Quark - Creme und süßer Chilisoße EUR 17.20

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de noir halbtrocken Nr.23

**Tafelspitz** mit hausgemachter Meerrettichsoße, Preiselbeeren  
und gebutterten Kartoffeln EUR 17.90

*Etwas kleinerer Tafelspitz* EUR 15.80

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rotwein halbtrocken Nr.36

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 23.90

Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3

**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

**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