

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 und Kalte Pfälzer Spezialitäten

Drei Scheiben Pfälzer Saumagen (2,3,4) auf dem Grill gebraten, mit Bratenjus an Weinsauerkraut und **Brot** EUR 14.30
Kleine Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen und Brot EUR 11.50
Unsere Weinempfehlung: Bacchus Nr.15

Ein Paar Pfälzer Bratwürste (4) mit Bratenjus an Weinsauerkraut und **Brot** EUR 14.30
Kleine Portion mit einer Pfälzer Bratwurst und Brot EUR 11.50
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12

Ein Paar Pfälzer Leberknödel mit Bratenjus, Schmorzwiebeln an Weinsauerkraut und **Brot** EUR 14.70
Kleine Portion mit einem Pfälzer Leberknödel und Brot EUR 11.70
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 15.40
Kleine Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen EUR 12.70
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14

Ein Paar Pfälzer Bratwürste (4) mit Bratenjus an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree EUR 15.40
Kleine Portion mit einer Pfälzer Bratwurst EUR 12.70
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.1

Ein Paar Pfälzer Leberknödel mit Bratenjus, Schmorzwiebeln an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree EUR 15.70
Kleine Portion mit einem Pfälzer Leberknödel EUR 12.90
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 14.90
Kleine Portion „Himmel und Erde“ EUR 12.50
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 19.70
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.1

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 11.90
Kleine Portion Wurstsalat nach „Pfälzer Art“ EUR 9.90
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de Noir halbtrocken Nr.23