

### 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 16.50  
*Kleinere Portion mit einer Pfälzer Bratwurst* EUR 12.90  
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12

... mit **drei** Scheiben Pfälzer **Saumagen** EUR 16.50  
*Kleinere Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen* EUR 12.90  
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14

... mit **zwei** panierten **Schweineschnitzel** EUR 18.90  
*Kleinere Portion mit einem kleineren Schweineschnitzel* EUR 15.90  
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3

### Weitere Empfehlungen

In Olivenöl und Kräutern eingelegter **Schafskäse** auf bunt gemischten **Salaten** in Balsamico Dressing mit Paprika und Zwiebeln EUR 15.60  
*Kleiner Schafskäsesalat* EUR 14.30  
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Nr.22

Gegrillte **Putenstreifen** auf marinierten Blattsalaten mit einer **Ofenkartoffel**, gefüllt mit Quark - Creme und süßer Chilisoße EUR 18.50  
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de noir halbtrocken Nr.23

**Tafelspitz** mit hausgemachter Meerrettichsoße, Preiselbeeren und gebutterten Kartoffeln EUR 19.50  
*Etwas kleinerer Tafelspitz* EUR 16.50  
Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rotwein halbtrocken Nr.36

**Roastbeef - Teller** EUR 21.50  
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 23.90  
*Kleinere Portion Schweinebäckchen* EUR 19.50  
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31

**„Wingertpfännchen“** EUR 25.-  
Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln zu Schinken - Knoblauchsoße, mit Käse überbacken  
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 26.90  
*Zwei Schweinelendchen vom Grill* EUR 22.40  
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 EUR 41.50  
**Sie wählen Ihre Beilage:**  
Bratkartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffel - Pommes oder Kroketten  
Unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvee Nr.32