

## Kleine Weinbegleiter

### Unser Hausbrot...

mit Butter und Meersalz	3,50
mit Griebenschmalz	4,00
mit Pfälzer Leberwurst, ungeräuchert	5,40
mit Pfälzer Griebenwurst, gedörrt	5,40
mit geräuchertem Speck	5,90
mit Weinbeißer und Meerrettich	7,40

## Brotzeiten

Weinbergvesper mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten, Gewürzgurke und Butter	18,90
Bauernsülze mit Remouladensoße, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,50
Kurpfälzer Wurstsalat aus Lyoner mit Käse, Paprika, Gewürzgurke und roten Zwiebeln	12,70
Geräucherte Pfälzer Leber- und Blutwurst	8,90
Getrocknete Mandelbratwurst mit Meerrettich und Brezel	9,90
Tatar vom Rind nach Art des Hauses (160 g) mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Gewürzgurke, Paprikagewürz und Butter	22,90

## Käse

Käsevariation mit Emmentaler, <i>Spundekäs</i> , Ziegenkäse, Weinkäse und Blauschimmelkäse, Trauben, Walnüssen und Butter	19,90
Ziegenkäse mit Feigensenf und Baguette	15,50
Käsewürfel vom Emmentaler mit Paprikagewürz, Trauben und Salzgebäck	12,90
Blauschimmelkäse mit Vinschgerl und Trauben	12,90
Pfälzer <i>Spundekäs</i> mit roten Zwiebeln und Salzgebäck	10,90
<i>Handkäs mit Musik</i> in Rieslingmarinade mit Zwiebeln und Kümmel	7,60
<i>Weißer Käs</i> mit Schnittlauch, Zwiebeln und Paprikagewürz	9,50
Weinkäse mit Trauben und Butter	6,90

## Salate

Kleiner Beilagensalat	4,90
Gemischter Blattsalat mit Schafskäse, Trauben und Walnüssen	16,90
Gemischter Blattsalat mit gekochtem Schinken, Bergkäse und Ei	16,90

Weißbrot, Vinschgerl oder eine Brezel 1,80

*Palatinchen* – Päckchen Salzstangen aus der Pfalz 40 g 2,00

## Suppen

Kartoffelsuppe mit ausgelassenem Speck und Croûtons	7,30
Rinderkraftbrühe mit Pfälzer Leberknödel	7,90
Deftige Gulaschsuppe vom Rind	8,90

## Fisch

Geräucherte Lachsscheiben (80 g) mit Butter und Meerrettich	13,50
Heringssalat mit Rote Bete, Apfel und Salzkartoffeln	16,60
<i>Wormser Backfisch</i> mit Remoulade und Kartoffelsalat	15,50

## Flammkuchen

Klassisch mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	15,50
Vegetarisch mit Sauerrahm, Schafskäse und Lauch	15,50

## Warme Speisen

Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel	15,90
Spinatknödel mit brauner Butter, Bergkäse und kleinem Salat	16,90
Brühwurst nach Oberpfälzer Art mit Kartoffelsalat	12,90
Winzersteak aus dem Halsgrat, mariniert, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,90
Tellerfleisch mit Meerrettich und Salzkartoffeln	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln	25,90

## Pfälzer Spezialitäten

Original Saumagen – gebraten oder gebrüht – mit Weinkraut	15,50
Pfälzer Bratwurst mit Weinkraut	13,50
Zwei Leberknödel mit Specksoße, Weinkraut und Kartoffelpüree	15,50
<i>Krebberetz</i> – Bratwurstbrät im Netz mit Weinkraut und Kartoffelpüree	15,50
Zwei <i>Fleeschknepp</i> – Fleischklöße mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	16,50
<i>Pfälzer Dreifaltigkeit</i> – Leberknödel, Bratwurst und Saumagen auf Weinkraut und Kartoffelpüree	23,90
Rumpsteak <i>Pfälzer Art</i> mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	28,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	28,90

## Süßspeise

Rote Grütze mit Vanillesoße	7,50
Hausgemachter Rotweinkuchen mit Schlagsahne	5,50

Die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne in einer Liste einsehen.  
Bitte fragen Sie den Service.

Alle angegebenen Preise sind Endpreise in Euro inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

**Bitte beachten Sie die Weinempfehlungen in unserer Weinkarte!**