

Die kleinen Weinbegleiter ... Unser Hausbrot

mit Butter und Meersalz	2,40 €
mit Griebenschmalz	2,60 €
mit Pfälzer Leberwurst ungeräuchert	3,90 €
mit geräuchertem Speck	4,90 €
mit Weinbeißer und Meerrettich ^{1,2,3,}	6,10 €
mit Pfälzer Griebenwurst gedörst	4,20 €

BROTZEITEN

Weinbergvesper mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten dazu Gewürzgurke ^{1,2,4}	15,50 €
Bauernsülze mit Remouladensoße, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{2,3,15}	11,50 €
Kurpfälzer Wurstsalat aus Lyoner, Käse, Paprika, Essiggurke & Zwiebeln ^{1,2}	10,30 €
Geräucherte Pfälzer Leber- und Blutwurst ¹⁵	6,50 €
Tatar vom Rind nach Art des Hauses (160g) mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Paprikagewürz und Butter	17,50 €

KÄSE

Käsevariation mit Emmentaler, Spundekäs, Ziegenkäse, Weinkäse, und Blauschimmelkäse, Trauben, Walnüssen und Butter	16,50 €
Ziegenkäse mit Feigensenf und Baguette	12,50 €
Käsewürfel vom Emmentaler mit Trauben und Salzgebäck	10,50 €
Blauschimmelkäse mit Vinschgerl und Trauben	10,70 €
Pfälzer Spundekäs mit roten Zwiebeln und Salzgebäck	7,90 €
„Handkäs mit Musik“ in Rieslingzwiebelmarinade und Kümmel ⁵	6,30 €
Weißer Käs mit Schnittlauch, Zwiebeln und Paprikagewürz mit Salzkartoffeln	7,80 € 11,60 €
Weinkäse mit Trauben und Butter	5,20 €

SALATE

Gemischte Blattsalate mit Schafskäse, Trauben und Walnüssen	13,90 €
Gemischte Blattsalate mit gekochtem Schinken, Bergkäse und Ei	14,10 €
Wahlweise mit Balsamico-, Senf- oder Joghurtdressing ⁸	

Weißbrot, Vinschgerl oder eine Brezel	1,50 €
---------------------------------------	--------

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid

7) Phosphat, 8) Milcheiweiß [Fleisch], 11) Süßungsmittel, 15) Nitritpökelsalz,

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene können Sie gern in unserer Allergenen Liste einsehen.

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit ausgelassenem Speck ^{2,3,15}	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Pfälzer Leberknödel	5,60 €
Deftige Gulaschsuppe ⁵	6,90 €

FISCH

Geräucherte Lachsscheiben (80g) mit Butter und Meerrettich ⁴	9,10 €
Heringssalat mit Roter Bete, Apfel und Salzkartoffeln	14,50 €
„Wormser Backfisch“ mit Remoulade und Kartoffelsalat	12,80 €

FLAMMKUCHEN

... mit Schafskäse und Lauch	11,50 €
... mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{2,3,15}	11,50 €

WARME SPEISEN

Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel ^{1,8,11}	12,20 €
Ein Paar Pfälzer mit Kartoffelsalat	8,90 €
Winzersteak aus dem Halsgrat, mariniert, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ²	12,10 €
Tellerfleisch mit Meerrettich und Salzkartoffeln ^{3,4}	15,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln ^{2,3,15}	21,20 €

PFÄLZER KLASSIKER

Original Saumagen - gebraten oder gebrüht - mit Weinkraut ^{5,7}	11,50 €
Pfälzer Bratwurst mit Weinkraut ⁵	10,90 €
Zwei Leberknödel mit Specksoße, Weinkraut und Kartoffelpüree ^{5,7}	11,60 €
Krebberetz - Bratwurstbrät im Netz mit Weinkraut und Kartoffelpüree ⁵	11,40 €
Zwei Fleeschknepp – Fleischklöße mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ^{4,7}	13,90 €
„Pfälzer Dreifaltigkeit“ Leberknödel, Bratwurst und Saumagen auf Weinkraut und Kartoffelpüree ^{5,7}	18,50 €
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln ^{2,3,15}	24,20 €

SÜßSPEISE

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße	6,10 €
--	--------