

Die kleinen Weinbegleiter ... Unser Hausbrot

mit Butter und Meersalz	2,90
mit Griebenschmalz	3,30
mit Pfälzer Leberwurst ungeräuchert	4,30
mit geräuchertem Speck	4,90
mit Weinbeißer und Meerrettich ^{1,2,3}	6,10
mit Pfälzer Griebenwurst gedörnt	4,30

Brotzeiten

Weinbergvesper mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten ^{1,2,4}	15,50
Bauernsülze mit Remouladensoße, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{2,3,15}	11,50
Kurpfälzer Wurstsalat aus Lyoner, Käse, Paprika, Essiggurke und Zwiebeln ^{1,2}	10,30
Geräucherte Pfälzer Leber- und Blutwurst ¹⁵	6,80
Tatar vom Rind nach Art des Hauses (160g) mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Paprikagewürz und Butter	18,50

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	8,90
„Handkäs mit Musik“ in Rieslingzwiebelmarinade und Kümmel ⁵	6,30
Weißer Käs mit Schnittlauch, Zwiebeln und Paprikagewürz mit Salzkartoffeln	11,60
Weinkäse mit Trauben und Butter	5,50

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

Suppen

Kartoffelsuppe mit ausgelassenem Speck ^{2,3,15}	5,80
Rinderkraftbrühe mit Pfälzer Leberknödel	6,50
Deftige Gulaschsuppe ⁵	7,40

Fisch

Geräucherte Lachsscheiben (80g) mit Butter und Meerrettich ⁴	10,90
Heringssalat mit Roter Bete, Apfel und Salzkartoffeln	14,50
„Wormser Backfisch“ mit Remoulade und Kartoffelsalat	12,80

Flammkuchen

... mit Schafskäse und Lauch	12,50
... mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{2,3,15}	12,50

Warme Speisen

Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel ^{1,8,11}	13,50
Ein Paar Pfälzer mit Kartoffelsalat	9,50
Winzersteak aus dem Halsgrat, mariniert, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ²	12,90
Tellerfleisch mit Meerrettich und Salzkartoffeln ^{3,4}	16,90
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}	12,50
Pfälzer Bratwurst mit Weinkraut ⁵	10,90
Zwei Leberknödel mit Specksoße, Weinkraut und Kartoffelpüree ^{5,7}	12,60
Krebbenetz - Bratwurstbrät im Netz mit Weinkraut und Kartoffelpüree ⁵	12,90
Zwei Fleischknepp - Fleischklöße mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ^{4,7}	13,90
„Pfälzer Dreifaltigkeit“ Leberknödel, Bratwurst und Saumagen auf Weinkraut und Kartoffelpüree ^{5,7}	19,50
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln ^{2,3,15}	24,20

Süßspeise

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

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.

Alle Speisen verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld