



REGIONAL | FRISCH | HAUSGEMACHT

KALTE SPEISEN:

| | |
|--|------------------|
| Gebackener Schafskäse Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Knoblauch / Tomaten / Paprika / Brot | 12,00 |
| Grieben Schmalz „garniert“ Bauernbrot | 7 |
| Brotzeitbrett Schinken / Käse / Hausmacher Wurst / Bauernbrot Feigensenf / Radieschen / Mixed Pickles / Butter | 13 |
| Für 2 Personen ... | 20 |
| Großer Salatteller + Hausgebeizter Lachs / Honig-Senf Soße + Ziegenkäse im Bricketeig | 8,50 13 13 |

FLAMMKUCHEN:

| | |
|--|----------|
| Klassisch Speck / Zwiebel + Käse | 8,5 9 |
| Pfälzer Blutwurst / Leberwurst / Zwiebel | 9 |
| Vegetarisch Schafskäse / Peperoni / Oliven | 9 |

SUPPE NACH TAGESEMPFEHLUNG



REGIONAL | FRISCH | HAUSGEMACHT

WARME SPEISEN:

| | |
|---|------------|
| Das Beste aus der Pfalz (Bratwurst, Saumagen, Leberknödel) Sauerkraut / Specksoße / Bauernbrot | 13 |
| Paar hausgemachte Bratwürste Sauerkraut / Senf / Bauernbrot | 10,5 |
| Saumagen nach Opas Original Rezept Sauerkraut / Specksoße / Bauernbrot | 10,5 |
| Hausgemachte Leberknödel Sauerkraut / Specksoße / Bauernbrot | 10,5 |
| ... Kartoffelpüree statt Bauernbrot ? ... Soße extra | + 3 +2 |
| Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites / Blattsalate mit Pilzrahmsoße | 14,5 16 |
| Schweinerückensteak „Winzer Art“ Kräuterbutter / Pfannenzwiebeln / Pommes frites / Blattsalate | 16 |
| Hausgemachte Spinatknödel Pilzrahmsoße / geschmolzenen Kirschtomaten | 11 |
| Käsespätzle Röstzwiebeln / Bergkäse | 11 |

NUR FÜR KINDER:

| | |
|---|----------|
| Kinderschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites / Ketchup | 7 |
| Schweinerückensteak Pilzrahmsoße / Pommes frites | 7,5 |
| Kinderbratwurst Pommes frites / Ketchup | 6 |
| Portion Pommes Ketchup / Mayonaise Ketchup / Mayonaise extra | 4 0,3 |

KUCHEN:

Je nach Tagesangebot