

UNSERE SPEISEKARTE

✿ Vorspeisen & Tapas

✿ Salate

✿ Vegetarisch

✿ Wirtshaus-Klassiker

✿ Fleischgerichte

✿ Dessert

✿ Getränke



Montag: Ruhetag

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch bis Samstag:
09.00–14.00 Uhr & 17.30–22.00 Uhr

Sonntag: 09.00–14.30 Uhr



FRÜHSTÜCK

...Mittwoch bis Sonntag



Leckere
Frühstücksangebote



Seite 2-3



FRÜHSTÜCKSKARTE

SPEISEN

Ein hartgekochtes Ei <i>(Hühnerfreilandhaltung Spreitzer in Wustweiler)</i>	1,20€
Ein Spiegelei <i>(Hühnerfreilandhaltung Spreitzer in Wustweiler)</i>	1,20€
Räucherlachs mit Meerrettichcreme	6,90€
Eine Portion regionaler Honig <i>(Blies Biene aus Ottweiler)</i>	1,00€
Eine Portion Bacon	3,00€
Eine Portion Bio-Ahornsirup	2,50€
1 Kugel Eis (Vanille, Schoko, Erdbeer)	1,20€

SÄFTE

Säfte	0,2l	3,10€
Orange, Apfel, Multivitamin, Maracuja	0,3l	3,60€
Soft-Schorlen	0,3l	3,20€
Orange, Apfel, Multivitamin, Maracuja	0,5l	4,20€
Frisch gepresster Orangensaft 	0,2l	4,90€

APERITIF

Crémant	0,1l	4,80€
Crémant	Flasche 0,75l	22,90€
Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry		6,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Himbeer-Zitronen-Schorle, Kokos-Ananas-Limonade, Cranberry-Pfirsich-Limonade		5,00€
Soda- / Stilles Wasser	0,3l	3,00€
	0,5l	4,00€
Fritz		
Kola, Kola ohne Zucker, Limo Orange, Limo Zitrone, Apfelschorle	0,33l	3,80€

Frühstücksbuffet

inkl. Kaffee-Flatrate - 13,90€

Mittwoch bis Sonntag von 9.00-11.30 Uhr



Kaffee ohne Limit:

Latte Macchiato, Cappuchino, Milchkaffee,
Kaffee Crema, Espresso,
Espresso Machhiato, Moccachino, Kakao



Zusätzlich:

Auswahl an verschiedenen Teesorten



Herzhaft & süß:

Große Auswahl an frischen Brötchen und Brot
Käse-, Wurst- & Geflügelaufschnitt
Butter, Margarine & hausgemachte Marmeladen
Joghurt & Müsli



Warmes & Frisches:

Rührei und herzhafte warme Spezialitäten
Pancakes (klassisch & vegan)
mit verschiedenen Toppings
Tomate-Mozzarella
Frisches Obst & Gemüse



Extras:

Zusatzkarte mit Räucherlachs, Spiegelei,
hartgekochtem Ei, Bacon, frisch gepresstem O-Saft,
uvm.

Vorspeisen & Tapas

Unsere Tapas sind kleine, raffinierte Hauptgerichte – ideal zum Probieren, Teilen und Genießen.
Regional, kreativ und mit viel Liebe gekocht.



Currywurst

mit Brot

5,20€

Wurst von Schlemmerlädchen Lorig

Brot von der Bäckerei Ziegler

Salat

mit Mozzarella und Kirschtomaten mit frischem Basilikumpesto

5,90€



Räucherlachs

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sahne-Meerrettich

7,90€

Kartoffeln von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler



Gebratener Lyoner

mit Bratkartoffeln und Maggikraut-Pesto

6,90€

Kartoffeln von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler

Beilagensalat

Stellt Euch euren Lieblingssalat selbst zusammen!

An unserer reichhaltigen Salatbar erwartet euch
eine frische Auswahl an knackigen Salaten.

5,50€



Überbackener Schafskäse

mit Tomate, Knoblauch, Oliven und Peperoni

11,90€

Mit Brot von der Bäckerei Ziegler

Landsknecht Wurstsalat

mit Gürkchen, roten Zwiebeln und Paprika

7,50€



Schnittlauch-Eier-Salat

mit Eiern von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler

7,90€

Portion Pommes Frites / Bratkartoffeln / Bandnudeln / Mehlknepp / Kartoffel-Gurken-Salat 4,90€

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Salate

Salat Hähnchenstreifen

Bunter Salat mit saisonalen Rohkosten, Hähnchenstreifen,
Champignons und Zwiebeln

17,90€



Bauernsalat (vegetarisch)

Bunter Blattsalat mit saisonalen Rohkosten mit
Bratkartoffeln und Spiegelei

Kartoffeln und Ei von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler

16,10€

Salat Räucherlachs

Bunter Blattsalat mit saisonalen Rohkosten mit Räucherlachs

17,90€

Salat Schnitzelstreifen

Bunter Blattsalat mit saisonalen Rohkosten und Schnitzelstreifen

15,50 €

Vegetarisch

Salatbar inklusive

Mehlknepp Bella Italia

geschwenkt in Basilikum-Pesto und Tomaten,
mit Knoblauch, Kräuter und Rucola

14,90€



Schnittlauch-Eier-Salat

mit Bratkartoffeln

Kartoffeln und Ei von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler

13,90€

Wirtshaus-Klassiker

Salatbar inklusive



Lyonerpfanne

Bratkartoffeln mit Lyoner, Ei und Zwiebeln

Kartoffeln und Ei von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler

17,90€

Toast Hawaii

mit Schinken, Käse und Ananas

12,50€



Wirtshaus Trio

Landsknecht Wurstsalat, Schnittlauch-Eier-Salat, gebratener Lyoner
mit Bratkartoffeln

Kartoffeln und Ei von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler

17,90€

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Fleischgerichte

Salatbar inklusive

Hähnchenbrustmedaillons

mit Pommes Frites, dazu wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter 17,50€

Hähnchenschnitzel

mit Zitrone & Preiselbeeren,

dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat 17,50€

- Champignon-Rahm-Sauce 18,50€
- Pfefferrahmsauce 18,50€
- Dunkelbiersauce, Schmorzwiebeln 19,50€

Unsere Schnitzel erhaltet ihr auch als kleine Portion -1,50€



Der Küchenchef empfiehlt:

Rinderhüftsteak vom Bio Taurus Rind

(von den Habichtswiden - Christina Rulof aus Merchweiler)

mit Bratkartoffeln, dazu wahlweise Kräuterbutter,

Pfefferrahmsauce oder Schmorzwiebeln 28,90€

Schnitzel Wiener Art

mit Zitrone und Preiselbeeren,

dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat 16,50€

- Champignon-Rahm-Sauce 17,50€
- Pfefferrahmsauce 17,50€
- Dunkelbiersauce, Schmorzwiebeln 18,50€

Unsere Schnitzel erhaltet ihr auch als kleine Portion -1,50€

Mittwochs ist Schnitzel-Tag! Zusätzlich Empfehlungen an der Tafel!

Cordon Bleu

Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse an Pommes Frites 19,90€

Beilagen extra

- Sauce nach Wahl 3,50€
- Portion Kräuterbutter / Schmorzwiebeln 2,90€
- Portion Pommes Frites / Bratkartoffeln / Bandnudeln /
Mehlknepp / Kartoffel-Gurken-Salat 4,90€

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Affogato Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	3,50€
Gemischtes Eis mit Sahne	5,90€
Zitronensorbet mit Crémant	5,90€
Heiße Liebe Vanille-Eis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,90€
Panna Cotta mit Erdbeeren	6,90€

Meldet euch gerne bei uns für **Veranstaltungen**, wie Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Taufen, Kommunion, Konfirmation, Geburtstage und Trauercafé ab 10 Personen. Auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten!!

Zudem bieten wir einen **Partyservice** an.



verena.landsknecht@gmail.com

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Getränke


Aperitif

Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry	6,90€
Marmelo Tonic	6,90€
Pastis 51	3,90€
Martini Bianco oder Rosso	4,90€
Campari pur	4,90€
mit Orange oder Soda	6,90€
Gin Tonic	6,90€


Hausgemachte Landsknecht Schorlen

Himbeer-Zitronen-Schorle	0,3l	5,00€
Kokos-Ananas-Limonade	0,3l	5,00€
Cranberry-Pfirsich-Limonade	0,3l	5,00€

Alkoholfreie Getränke

Soda-Wasser	0,3l	3,00€	0,5l	4,00€
Stilles Wasser	0,3l	3,00€	0,5l	4,00€
Vöslauer prickelnd, still	0,25l	3,50€	0,75l	6,50€
Fritz Kola, Kola ohne Zucker	0,33l	3,80€		
Fritz Limo Orange, Zitrone, Apfelschorle	0,33l	3,80€		
 Bruch Kalter Kaffee	0,33l	3,80€		
Orangensaft	0,2l	3,10€		

Flaschen-Biere

 Bruch Zwickel	0,33l	2,90€		
Karlsberg Pils alkoholfrei, Fresh alkoholfrei	0,33l	3,50€		
Karlsberg Rosé	0,33l	3,50€		
Krombacher Weizen alkoholfrei			0,5l	4,70€

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Fass-Biere

Karlsberg UrPils	0,3l	3,20€	0,5l	4,30€
Radler, Cola-Bier	0,3l	3,20€	0,5l	4,30€
Bruch Saarbrücker Hell	0,3l	3,90€	0,5l	4,90€
Starnberger Weizen			0,5l	4,90€

Weißwein

Winzerverein Deidesheim/Pfalz

Riesling trocken

Dieser Weißwein zeichnet sich durch seine fruchtigen Aromen von Äpfeln und Pfirsichen aus, ergänzt durch eine knackige Säure und einen harmonischen Abgang. Er besticht mit einer ausgewogenen Balance zwischen Säure und Restzucker

0,1l 3,90€ 0,2l 5,90€ Schorle 4,40€

Domaines Vinsmoselle / Luxemburg

Auxerrois

Der Auxerrois AOP von Domaines Vinsmoselle in Luxemburg ist ein eleganter Weißwein, der durch seine feine Balance und subtile Aromen besticht. Typische Geschmacksnoten umfassen exotische Früchte, weiße Blüten und eine angenehme Säure, die dem Wein Frische und Finesse verleiht.

0,1l 4,40€ 0,2l 6,80€ Schorle 5,30€

Rosé

Winzerverein Deidesheim/Pfalz

Portugieser Weißherbst

Der Portugieser Weißherbst vom Winzerverein Deidesheim in der Pfalz ist ein leichter und fruchtiger Roséwein, der durch seine feinen Aromen von Himbeeren und Erdbeeren besticht. Mit einer milden Säure und einer harmonischen Restsüße ist er ein süffiger Genuss, der sich ideal als Sommerwein eignet.

0,1l 3,90€ 0,2l 5,90€ Schorle 4,40€

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Domaines Auriol

Les Rivages Maitre Olivier Rosé

Der Les Rivages Maître Olivier Rosé VdF von Domaines Auriol ist ein eleganter Roséwein aus Südfrankreich, der durch seine fruchtigen und aromatischen Noten besticht. Dieser Wein wird aus einer harmonischen Mischung von Syrah, Grenache und Carignan hergestellt, die ihm seine charakteristische Frische und Leichtigkeit verleihen. Er besticht mit seiner brillanten roséfarbenen Tönung und Aromen von roten Beeren sowie einem Hauch von Kräutern der Provence

0,1l 3,80€ 0,2l 5,80€ Schorle 4,30€

Rotwein

Winzerverein Deidesheim/Pfalz

Dornfelder trocken

Dieser kräftige Rotwein begeistert mit intensiven Aromen von dunklen Beeren wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, ergänzt durch eine feine Würze. Seine trockene Struktur macht ihn zu einem perfekten Begleiter für deftige Speisen wie Rinderbraten, Wild oder herzhaftes Käsesorten.

Dornfelder halbtrocken

Diese mildere Variante überzeugt durch ihre harmonische Balance aus Süße und Frucht, mit Noten von Kirsche und Johannisbeere. Ideal geeignet für Pastagerichte, Geflügel oder sogar als leichter Genuss zu Desserts.

0,1l 4,70€ 0,2l 7,50€

Crémant

Domaines Vinsmoselle / Luxemburg

Crémant Belle Rive blanc

Der Crémant Belle Rive blanc von Domaines Vinsmoselle in Luxemburg ist ein exquisiter Schaumwein, der durch seine Eleganz und Vielseitigkeit besticht. Hergestellt aus einer sorgfältigen Auswahl von Rebsorten wie Chardonnay, Pinot Blanc und Riesling, bietet er eine feine Perlage und ein harmonisches Geschmacksprofil.

Mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Brioche ist dieser Crémant ein idealer Begleiter für festliche Anlässe.

0,1l 4,80€ mit Orangensaft 4,30€

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kaffeespezialitäten von Dallmayr

Espresso	2,80€
Doppelter Espresso	4,20€
Kaffee Crema	3,20€
Latte Macchiato	4,10€
Milchkaffee	3,80€
Cappuccino	3,60€
Moccachino	4,20€
Tee (Pfefferminz, Grüner Tee, Rooibos Karamell, Früchtezauber, Ceylon, Wintertee)	3,40€
Kakao	3,80€

Digestif

Von der Edelobstbrennerei Petra Rose aus Mainzweiler:

Neinkeijer Gruewasser (Zwetschgenwasser)	2cl	3,90€
Kirschwasser	2cl	3,90€
Williams	2cl	3,90€
Prinz Alte Marille	2cl	3,80€
Marmelo (regionaler Quittenbrand, im Whiskyfass gereift)	2cl	4,20€
Ramazotti	4cl	5,50€
Fernet Branca	4cl	5,50€
Branca Menta	4cl	5,50€
Jim Beam Bourbon	4cl	5,50€
Averna	4cl	5,50€



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.