SILBERPAPPEL
SPEISEKARTE
WINTER 2026

silberpappel

SCHÖN, DASS DU DA BIST

Nach unzähligen Burgern mit toller Livemusik und unvergesslichen Abenden auf unserer Sonnenterrasse, freuen wir uns, Euch in kuschliger Atmosphäre mit unseren Wintergerichten begeistern zu dürfen ...

Ob auf ein entspanntes Feierabendbier mit Freunden oder zu einem genussvollen Abend mit der Familie – wir freuen uns auf Euch.

Unsere Öffnungszeiten (Oktober – März):
Dienstag bis Freitag | 17:00 – 22:00 Uhr

Neben deftigen Bratengerichten und vegetarischen Klassikern, möchten wir Euch auch mit unseren dem Winter angepassten Aktionstagen verwöhnen:

Dienstag – Schnitzel & Bier
Wie immer knusprig mit neuen Saucenvariationen und am besten mit einem kühlen Glas Bier dazu.

Mittwoch – Burgerabend
Herzhaft, saftig und voller Geschmack: Am Burgerabend wird geschichtet, kombiniert und genossen.

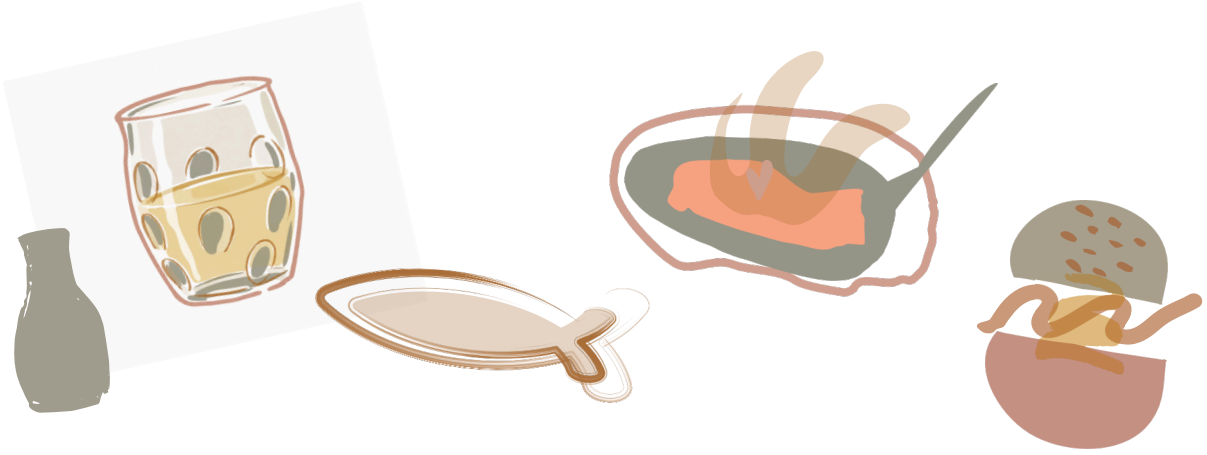
Donnerstag – Pfälzer Abend
Pfälzer Klassiker in Metzgerqualität individuell zusammengestellt werden begleitet von unserem hausgemachten Kartoffelpüree und Sauerkraut, dazu: KLAR, Schorle!

Freitag – Forelle & Wein
Odenwald trifft Pfalz – frisch, regional und perfekt kombiniert.

Mehr Überraschungen erwarten Euch auf Instagram oder direkt auf unseren Tischaufstellern!

Deine
Genusserzeuger

Unsere Aktionstage



Aktionskarte

DIENSTAG - Schnitzelabend

Knusprig, goldbraun und einfach immer eine gute Idee! Unser Schnitzeltag bringt Abwechslung auf den Teller. Stellt Euch Euer Lieblingsgericht ganz nach Eurem Geschmack zusammen!

Ihr habt die Wahl:

1 | Vom Schwein, Hähnchen oder vegetarisches Kürbisschnitzel
2 | Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffel-Gurken-Salat

Zu jedem Schnitzelgericht servieren wir einen kleinen Salat.

Dienstag ist Bierabend
Jeden Dienstag bieten wir Euch, zu einem unserer Schnitzel-gerichte, unsere Biere zu besonders attraktiven Preisen an:

0,30 l 3,50 €
0,50 l 4,50 €

Unsere Schnitzelvariationen:

Schnitzel „Wiener Art“ mit knusprigen Pommes und Zitrone	16,00 €
Schnitzel mit cremigem Waldpilzrahm	19,00 €
Schnitzel mit kräftiger Pfefferrahmsauce	18,00 €

MITTWOCH - Burgerabend

Herzhaft, saftig und voller Geschmack: Am Burgerabend wird geschichtet, kombiniert und genossen. Hier findet jeder seinen Favoriten!

Ihr habt die Wahl:

1 | mit kleinem Salat oder
2 | mit Pommes und Dip

Unsere Burgerauswahl:

Rinder Burger
mit 100 % Rindfleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln sowie BBQ- und Burgersauce — 15,50 €

Bratwurst Burger
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei sowie BBQ- und Burgersauce — 16,00 €

Pulled Pork Burger
mit saftigem gezupften Schweinefleisch, Salat, Tomate , BBQ- und Burgersauce — 19,00 €

Rote Beete Burger
vegetarisches Pattie, Roter Beete, Zwiebeln und Parmesan — 16,00 €

Pulled Trout Burger
Gezupfte Lachsforelle mit Rucola, Kräuter-Aioli und Tomaten — 18,00 €

Extras	
Extra Dip	+0,80 €
Extra Käse	+1,00 €
Spiegelei	+1,50 €
Zwei Scheiben Speck	+2,00 €
Schmor-zwiebeln	+1,00 €
Doppelt Fleisch	+5,50 €

Aktionskarte

Aktionskarte

DONNERSTAG - Pfälzer Abend

Pfälzer Klassiker nach Lust und Laune kombiniert. Am Pfälzer Abend wird geschlemmt, gelacht und mit spritziger Schorle angestoßen!

Wähle zwei Deiner Lieblingskomponenten:

| Leberknödel
| Bratwurst
| Saumagen

dazu gibt's unser hausgemachtes Kartoffelpüree, Sauerkraut und deftige Schmorzwiebeln mit Sauce

Donnerstag ist Schorle-Tag
Jeden Donnerstag bieten wir Euch, zu einem unserer Pfälzer Gerichte, unsere Schorle zum besonders attraktiven Preis an:

0,25 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

Je Portion Pfälzer Lieblingsgericht	+ 16,00 €
- für jede weitere Lieblingskomponente	4,00 €

für vegetarische Liebhaber
Ofenkürbis mit hausgemachtem Kartoffelpüree sowie Croutons, Kernen und veganer Jus, dazu ein kleiner Feldsalat — 14,00 €

Aktionskarte

FREITAG - Forellenabend

Frisch aus der Region und mit viel Liebe zubereitet: Unser Forellenabend bringt feinen Fischgenuss auf den Tisch. Frische Forellen vom Forellenhof Spohn | Heiligkreuzsteinach.

Freitag ist „gönn-dir-Abend“
Jeden Freitag bieten wir Euch, zu einem unserer Forellengerichte, ausgesuchte Weine in 0,25 l für sagenhafte 6,00€ an:

Ihr habt die Wahl:

1 | Hausgemachtes Kartoffelpüree
2 | Kartoffel-Gurken-Salat

Unsere Forellenvariationen:

Forelle „Müllerin Art“
klassisch und fein gebraten,
wahlweise mit zerlassener Butter oder Weißweinsauce — 19,00 €

Forelle „Müllerin Art“ mit Mandeln
mit aromatischer Nussbutter und Mandelstiften — 20,00 €

Forelle „Finkenwerder Art“
mit gerösteten Speckwürfeln, Zwiebeln und Petersilie — 21,00 €

Forelle mediterraner Art
mit Kapern und frischen Tomatenwürfeln — 20,00 €

Geschmack



und

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bruschetta – knusprig geröstetes Baguette, frisch belegt mit feinen Tomaten, Knoblauch und Basilikum | vegan - wahlweise mit Parmesanspalten	7,00 € + 3,00 €
Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen & Rucola - wahlweise mit Parmesanspalten	8,00 € + 3,00 €
Zartes Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und feiner Kräutermayo	14,00 €
Kleines, tagesaktuelles Cremesüppchen | auch vegan möglich cremig, saisonal und mit Croutons und Kernen verfeinert	6,00 €
Dreierlei Dips saisonal angepasste Dips werden begleitet von ofenfrischem Baguette	8,00 €


Zeit
mit

Salate

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

Kleiner gemischter Salat
mit knackiger Rohkost, Hausdressing, Croutons und Kernen 6,00 €

Großer gemischter Salat
mit knackiger Rohkost, Hausdressing, Croutons und Kernen 12,00 €
– wahlweise mit Hähnchenbrust als Topping + 6,00 €

Feldsalat
knackiger Feldsalat an Kartoffeldressing mit Croutons, Speck und Granatapfelkernen
– auf Wunsch auch ohne Speck erhältlich

- Kleine Portion 8,00 €
- Große Portion 14,00 €

– wahlweise mit Hähnchenbrust als Topping + 6,00 €

Freunden



zusammen.

Hauptgerichte: vegetarisch und vegan

Vegetarische Maultaschen
mit Schmorzwiebeln, Dip und kleinem Beilagensalat 14,00 €

Vegetarischer Burger | auch vegan möglich
mit herzhaftem Patty, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln
sowie BBQ- und Burgersauce 13,00 €
- wahlweise mit Pommes + 3,00 €

Hausgemachte Semmelknödel
in Salbeibutter geschwenkt, mit cremigem Waldpilzrahm
und kleinem Beilagensalat 14,00 €

Cremige Käsespätzle
mit deftigem Bergkäse zubereitet, dazu Schmor- und
Röstzwiebeln sowie einem kleinen Beilagensalat 15,00 €

Gemeinsam



sitzen

Fleisch & Fisch

Schnitzel „Wiener Art“

Jetzt auch ganzwöchig die Wahl zwischen Schwein, Hähnchen und unseren Spezialsaucen möglich

– Klassisches Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenspalten	18,00 €
– wahlweise mit cremigem Waldpilzrahm	22,00 €
– oder kräftiger Pfefferrahmsauce	21,00 €

zu jedem Schnitzel gibt’s knusprige Pommes und einen kleinen Beilagensalat

Saftiger Rinderburger

mit 100 % Rindfleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln

sowie BBQ- und Burgersauce	15,00 €
– wahlweise mit Pommes	+ 3,00 €

Rumpsteak

mit geschmorten Zwiebeln und knusprigen Pommes — 28,00 €

Gegrillte Hähnchenbrust

mit cremigem Pilzrahm oder Wintergemüse
dazu wahlweise Kartoffelpüree oder Spätzle — 19,00 €

Lachsforellenfilet

mit Kartoffelpüree und saisonalem Marktgemüse — 21,00 €


beschützt
und behütet

Herzhafte Schmorgerichte

Herzhafte Schmorgerichte - leidenschaftlich hergestellt und ganz nach Eurem Geschmack kombinierbar

Ihr habt die Wahl:

1	| Zarter Rinderbraten aus der Hochrippe	23,00 €
2	| Deftiger Schweinebraten vom Nacken	21,00 €

Dazu nach Wahl:

1	| Saisonales Marktgemüse oder Rotkraut
2	| zudem entweder Kartoffelpüree, einen Semmelknödel oder hausgemachte Spätzle

Jedes Schmorgericht natürlich mit der dazu passenden Jus!


In einem
schönen
Ort.

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Pommes mit Ketchup	5,00 €
Penne mit Butter oder fruchtiger Tomatensauce	6,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	8,00 €
Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup	8,00 €

Nachspeisen

Hausgemachte Apfeltarte mit cremiger Vanillesauce und Sahne, dazu Mandelstreusel	8,00 €
Schokoladenküchlein mit fruchtigem Beerenkompott und Mandelstreuseln	8,00 €
Parfait Cremiges Parfait von Tiramisu mit Schokoerde und Beerenkompott	8,00 €

Natur.



Liebe

Alkoholfreies

Bellaris Mineralwasser
Classic oder Naturelle

0,25 l	3,00 €
0,75 l	6,50 €

Pfalzgut Direktsäfte
Apfel oder Orange

0,25 l	3,50 €

Schorlen
Apfelschorle · Johannisbeerschorle

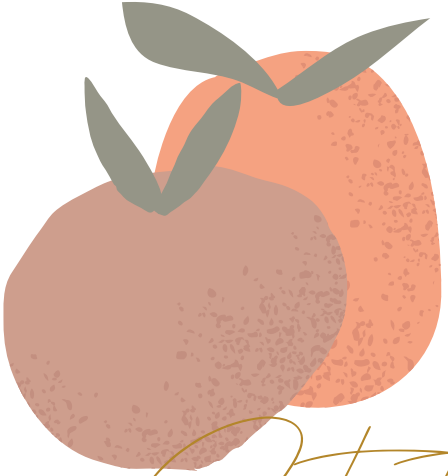
0,33 l	4,00 €

Limonaden
Zitronenlimonade
Cola · Cola zuckerfrei · Spezi

0,33 l	4,00 €

Heißgetränke

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Americano	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Offener Tee	4,00 €

hochwertige
und
frische

Zutaten.

Bier

Vom Fass

Bellheimer Lord Pils
Bellheimer Lord Radler
Valentins Weizen
Valentins Weizenradler

0,30 l	4,00 €
0,50 l	5,50 €

Aus der Flasche

Bellheimer Fresh alkoholfrei

0,33 l	4,00 €

Valentins Weizen alkoholfrei

0,50 l	5,50 €

Valentins Helles

0,50 l	5,50 €

Bellheimer Naturradler

0,33 l	4,00 €

Bellheimer Naturradler
alkoholfrei

0,33 l	4,00 €

gute



Gespräche.

Offene Weine & Sekt

Weingut Christian Heußler | Rhodt u.R. | Pfalz
Rieslingschorle | Roséschorle

0,25 l	4,00 €
0,50 l	6,50 €

Riesling | Weingut Christian Heußler | Rhodt u.R | Pfalz
Grauburgunder | Weingut Christian Heußler - Rhodt u.R | Pfalz

0,10 l	4,00 €
0,25 l	6,50 €

Rosé | Weingut Lukas Reinhardt | Deidesheim | Pfalz
Sauvignon Blanc| Weingut Hammel & Cie | Kirchheim a.d. Weinstraße | Pfalz

Weißburgunder-Chardonnay | Weingut Mussler | Bissersheim | Pfalz

0,10 l	4,00 €
0,25 l	8,00 €

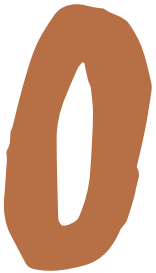
Secco Verde trocken | Weingut Holz-Weisbrodt | Weisenheim am Berg | Pfalz

0,10 l	4,50 €

Rotwein des Tages | Pfalz

0,10 l	4,00 €
0,25 l	8,00 €

All das



zusammen

sind

Aperitifs, Longdrinks & Digestifs

Lillet Wild Berry
Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo

0,36 l 8,00 €

Cuba Libre
Whiskey Cola
Vodka Lemon
Skinny Bitch
Gin Fizz
Whiskey Tonic

0,33 l 9,00 €

Schnaps | Bitter
Jägermeister
Vodka
Berliner Luft
Limoncello |
Ramazotti

2cl 3,50 €

Brände
Cabernet Sauvignon Testerbrand
Alte Pflaume
Williams Birne
Himbeergeist

2cl 4,50 €


elementare

Genuss-Special

GENUSSERZEUGER | London Dry Gin

Hausgemachter Gin destilliert im
Weingut Heußler, Rhodt u. R.

mit Tonic Water

0,30 l | 9,00 €









Teile

SCHÖN, DASS DU DA WARST

Danke

GENUSSERZEUGER

silberpappel

www.genusserzeuger.de

#genusserzeuger | #silberpappelmannheim

Nimm mich als
PDF Speisekarte mit:

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sprecht uns bitte gerne an.


eines
erfüllten
Essens