

Suppen & Salate

Hausgemachte, klare Rindfleischsuppe

mit Markklößchen 4,00 EURO

Gulaschsuppe

6,50 EURO

Tomaten - Cremesuppe

6,50 EURO

Kleiner bunter Beilagensalat

4,00 EURO

Großer bunter Beilagensalat

6,50 EURO

Italienischer Salatteller

Bunter Salat der Saison mit Edamer Käse &
Hinterkochschinken, Ei und Tomate

10,50 EURO

Fitness Salatteller

Bunter Salat der Saison mit natur-
gebratenen Putenbruststreifen

(ca. 180 gr. Frischgewicht)

Ei und Tomate, fein garniert

16,50 EURO

Suppen & Salate werden auf Wunsch mit Brot serviert

Salate mit Essig-Öl Vinaigrette

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Schnitzelvariationen

Unsere Schnitzel vom Schweinerücken sind traditionell paniert und werden frisch zubereitet

Auf Wunsch - Putenbrustschnitzel

Aufpreis 2,00 EURO

Wildensteiner - Schnitzel

mit hausgemachter Champignon Soße &
geschmorten Zwiebeln

16,50 EURO

Spezial - Wildensteiner - Schnitzel

wie vorher nur mit

Edamer Käse überbacken

18,00 EURO

Champignon - Schnitzel

mit hausgemachter Champignon Soße

16,00 EURO

Käse - Champignon - Schnitzel

mit Edamer Käse überbacken

17,50 EURO

Zwiebel - Schnitzel

mit geschmorten Zwiebeln

16,00 EURO

Alle Schnitzel werden mit einer Beilage & Beilagensalat serviert

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Schnitzelvariationen

Pfälzer - Schnitzel

mit geschmorten Zwiebeln & Dörrfleisch 16,50 EURO

Pfeffer - Schnitzel

mit hausgemachter grüner Pfeffer Soße 16,50 EURO

Paprika - Schnitzel

mit hausgemachter Paprika Soße 16,50 EURO

Hawaií - Schnitzel

mit Ananas, Hinterkochschinken &
Edamer Käse überbacken 18,00 EURO

Schnitzel „Wiener Art“ paniert 14,50 EURO

Cordon bleu

gefüllt mit Edamer Käse &
Hinterkochschinken 18,00 EURO

**Auf Wunsch erhalten Sie unsere Schnitzel
auch naturgebraten vom Grill**

Alle Schnitzel werden mit einer Beilage & Beilagensalat serviert

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Steakvariationen

*Unsere Steaks werden aus südamerikanischen Rindfleisch geschnitten, Frischgewicht ca. 280 gr
Englisch - Medium - Durch gebraten*

Rumpsteak

<i>mit Kräuterbutter</i>	<i>24,50 EURO</i>
<i>mit geschmorten Zwiebeln</i>	<i>24,50 EURO</i>
<i>mit Kräuterbutter & geschmorten Zwiebeln</i>	<i>25,50 EURO</i>

Pfeffer - Rumpsteak

<i>mit hausgemachter grüner Pfeffer Soße</i>	<i>25,50 EURO</i>
--	-------------------

Rumpsteak „Berner Art“

<i>mi geschmorten Zwiebeln & Edamer Käse überbacken</i>	<i>26,00 EURO</i>
---	-------------------

Alle Steaks werden mit einer Beilage & Beilagensalat serviert

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Beilagen

bitte wählen Sie:

Pommes - Frites ** Rösti - Ecken ** Kroketten

inklusive kleinem bunten Beilagensalat

Schnitzel u. Steaks nur mit Brot abzüglich 2,00 EURO

Kleine - Schnitzelvariation abzüglich 2,50 EURO

Zusätzliche Beilagen

Portion Pommes - Frites 4,00 EURO

Portion Rösti - Ecken 4,00 EURO

Portion Kroketten 4,00 EURO

Kleiner bunter Beilagensalat 4,00 EURO

Portion Soße 2,00 EURO

Portion frischer Knoblauch 1,00 EURO

Eine Scheibe Brot 0,80 EURO

Portion Ketchup, Mayo oder Senf 0,80 EURO

Portion Wildpreiselbeeren oder Butter 0,80 EURO

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Vegetarisches

<u>Tomaten - Cremesuppe</u>	6,50 EURO
<u>Großer bunter Beilagensalat</u>	6,50 EURO
<u>Salatteller mit Käse</u> Bunter Salat der Saison mit Edamer Käse & Ei, Tomaten und Brot	10,50 EURO
<u>Quellgrumbeer (Kartoffel)</u> mit Sour-Creme und kleinem gemischten Beilagensalat	9,50 EURO
<u>Portion Edamer Käse mit Brot</u>	7,90 EURO
<u>Handkäs´ mit Musik</u> Sauermilchkäse eingelegt in Zwiebeln, Kümmel, Knoblauch, Essig, Öl und Brot	9,50 EURO
<u>Gebackener Camembert</u> frisch paniert, mit Preiselbeeren und Brot	9,50 EURO

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Für den kleinen Hunger

Ein Paar warme Wiener Würstel

Serviert mit Brot und Senf 5,50 EURO

Vesperplatte

Schwarzwälder Schinken & Edamer Käse,
dazu ein Obstler 11,50 EURO

Portion gekochter Hinterschinken 9,50 EURO

Portion Schwarzwälder Schinken 9,50 EURO

Portion Edamer Käse 8,50 EURO

Handkäs´ mit Musik

Sauermilchkäse eingelegt in Zwiebeln,
Kümmel, Knoblauch, Essig & Öl 9,50 EURO

Gebackener Camembert

frisch paniert, serviert mit Preiselbeeren 9,50 EURO

Alle Gerichte werden mit Brot & Butter serviert

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Kinder - Karte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Portion Pommes 4,00 EURO

Winnetou

Kinder Schweineschnitzel „Wiener Art“ 10,00 EURO

Lucky - Luke

*Kinder Champignon - Schnitzel
mit Champignon Soße* 12,00 EURO

Speedy - Gonzales

Chicken Nuggets 8,50 EURO

Micky - Maus

Ein Paar warme Wiener Würstel 8,50 EURO

*Alle Kindergerichte werden mit Pommes - Frites
und Ketchup serviert*

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Dessert - Karte

Lava - Törtchen

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
serviert mit Vanilleeis und Sahne

6,50 EURO

Warmer Apfelstrudel

serviert mit Vanilleeis und Sahne

6,50 EURO

Drei Kugeln Eis mit Sahne

5,50 EURO

Drei Kugeln Eis ohne Sahne

4,50 EURO

Bitte erfragen Sie die Eissorten bei der Bedienung

Verschiedene Kuchen, Torten

je Stück

3,70 - 4,50 EURO

Bitte erfragen Sie die Kuchen und Torten
bei der Bedienung

Kuchen und Torten erhalten Sie auch zum
Mitnehmen

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Flaschen - Bier - Karte

KARLSBERG aus Homburg/Saar

Pilsener - Feinherb 0,5 l Fl. 4,20 EURO

Radler oder Cola-Bier 0,50l Glas 4,20 EURO

0,3 l Glas 3,50 EURO

URPILS - Herb-Frisch 0,33 l Fl. 3,50 EURO

Alkoholfreies Pils 0,33 l Fl. 3,50 EURO

Radler oder Cola-Bier 0,3 l Glas 3,50 EURO

ERDINGER - Weißbräu

Hefeweizen

hell oder dunkel 0,5 l Fl. 4,50 EURO

Alkoholfreies Weizen 0,5 l Fl. 4,50 EURO

Malzbier 0,33 l Fl. 3,50 EURO

Wein - Karte

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

*vom Weingut Dieter Heinz aus Wachenheim
im malerischen Zellertal*

Weißweine 0,2 l

4,50 EURO

Chardonnay - trocken, gehaltvoll und typisch

Riesling - feinherb, kräftig und typisch

Müller - Thurgau - lieblich, harmonisch

Morio - Muskat - lieblich, feines Bukett

Rotwein 0,2 l

4,50 EURO

Portugieser - halbtrocken, rubinrot und samtig

Weißherbst - Rosè - Wein 0,2 l

4,50 EURO

Portugieser - lieblich, aromatisch und süffig

Weinschorle rot, weiß oder rosé

0,5 l - im Pfälzer Dubbe - Glas

5,50 EURO

0,25 l - im Pfälzer Dubbe - Glas

3,50 EURO

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Alkoholfreie - Getränke

*Coca - Cola, Coca - Cola Zero,
Mezzo - Mix, Fanta, Sprite*

0,4 l 4,20 EURO

0,2 l 3,20 EURO

Apfelsaft oder Schorle

Johannisbeernektar oder Schorle

Orangensaft oder Schorle

Bitter - Lemon oder Schorle

0,4 l 4,40 EURO

0,2 l 3,40 EURO

Mineralwasser 0,25 l

Flasche 3,00 EURO

Mineralwasser 0,4 l

Glas 4,00 EURO

Mineralwasser 0,7 l

Flasche 5,90 EURO

****mit Kohlesäure o. Still****

Heiße - Getränke

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

<i>Tasse Kaffee / Koffeinfrei</i>	2,70 EURO
<i>Pott Kaffee</i>	3,50 EURO
<i>Kännchen Kaffee / Koffeinfrei</i>	4,70 EURO
<i>Tasse Espresso</i>	2,70 EURO
<i>Doppelter Espresso</i>	3,70 EURO
<i>Cappuccino mit Sahne</i>	3,50 EURO
<i>Milchkaffee</i>	3,50 EURO
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,50 EURO
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>	2,70 EURO

Saisonale Köstlichkeiten

<i><u>Glühwein, Dornfelder, hausgemacht</u></i>	4,80 EURO
<i><u>Eiskaffee mit Sahne</u></i>	5,50 EURO
<i>(Vanille-Eis, kalter Kaffee, Sahne)</i>	
<i><u>Eisschokolade mit Sahne</u></i>	5,50 EURO
<i>(Vanille-Eis, kalter Kakao, Sahne)</i>	

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden