

Unsere Aperitifempfehlung

Chardonnay Winzersekt trocken Weingut Geisser in Schweigen
0,1 l – 8,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

Feine Champignoncremesuppe mit gebratenem Kartoffel-Kräutertaler 8,80

Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt-Knoblauchdressing,
Tomaten und „unserem“ Rohschinken 10,80

Knackiger Blattsalat mit warmen Croutons und frisch geraspeltem
Meerrettich (**Vegi**) 10,80

½ Dtz Weinbergschnecken in Bärlauchbutter und Baguette 10,80

Ein ganzes, halbiertes Ei mit Frankfurter Sauce auf Blattsalat
dazu Baguette (**Vegi**) 10,80

Carpaccio vom Beergemeschderstick nach „Art des Chefs“ mit Knoblauch,
Zitrone, Pfeffer, Parmesan dazu Baguette 14,80

Versucherle.....

Gebratene Nudelrolle (Spinat-Schafskäsefüllung) mit Tomatenwürfeln und
Parmesan (**Vegi**) 12,80

Gebratene Riesengarnele in Knoblauchbutter gebraten auf Blattspinat mit
Tomatenwürfeln dazu Baguette 12,80

Paniertes Schweinemedailon auf Bärlauch-Kartoffestampf 16,80

Lachsforellenfilet in Butter gebraten auf Rahmkartoffeln mit frischem
Meerrettich überraspelt 17,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Allgäuer Spinat-Bergknödel mit gerösteten Walnüssen, Butter
und Parmesan

Ein Knödel 9,80 / Zwei Knödel 16,80

„Bernd`s“ Spezialsteak – Rückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Chili,
Knoblauch und schwarzem Pfeffer gebraten dazu Bratkartoffeln 21,80

Pasta in Riesling-Lauchcreme mit geräuchertem Forellenfilet
und Parmesan überhobelt 22,80

Entbeinte Backendlkeule auf buntem Kartoffel-Gemüse in
Bärlauchsahne 22,80

Herzhafter Schweinegulasch mit hausgemachten Semmelknödeln 22,80

Allgäuer Rahmschnitzel vom Schwein mit Käse überbacken dazu
Spätzle vom Brett 22,80

Gekochtes Rindfleisch (Beergemeschderstickel) mit hausgemachter
grüner Frankfurter Sauce und Kartoffelschiffchen 25,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Münster überschmelzt dazu
Bohnen und Kartoffelschiffchen 26,80

Steak vom Pfälzer Landschwein und Lachsforellenfilet mit Knoblauchsauce,
grünen Bohnen und Kartoffelschiffchen 26,80

Frisches Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten auf Bärlauch-
Pestonudeln mit Parmesan 28,80

Rumpsteakmedaillon (200g) im Speckmantel mit Bärlauchbutter, grünen
Bohnen und Kartoffelschiffchen 28,80

Lammkeulenbraten in kräftiger Sauce dazu gebratene Kartoffel-
Kräutertaler und Marktgemüse 30,80

Lammrücken am Stück gebraten mit Rotweinsauce, Marktgemüse und
gebratenen Kartoffel-Kräutertalern 34,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

3 Kugeln Vanilleeis oder Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder**
Karamellsauce und Sahne 8,80

Mangosorbet mit Sekt 8,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 9,80

Hausgemachte Panna cotta im Schokomantel mit Himbeersauce 10,80