

Liebe Gäste, wir möchten Sie hier bei uns ganz herzlich begrüßen und Ihnen mit einigen Worten schildern was uns motiviert.

Unsere Philosophie

In unserem Restaurant glauben wir, dass Essen mehr ist als nur Nahrungsaufnahme – es ist ein Erlebnis, das Sinne und Seele berührt.

Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass frische, hochwertige Zutaten der Schlüssel zu unvergesslichen Gerichten sind. Wir setzen auf regionale Produkte und saisonale Vielfalt, um die Aromen der Natur in jedem Bissen einzufangen.

Gemeinschaft und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Wir möchten, dass sich jeder Gast wie zu Hause fühlt und die Atmosphäre unseres Hauses genießt. Unser Team ist leidenschaftlich und engagiert, um Ihnen nicht nur köstliche Speisen, sondern auch unvergessliche Momente zu bieten.

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und verantwortungsbewusste Entscheidungen. Durch die Auswahl lokaler Lieferanten und die Unterstützung regionaler Produzenten tragen wir dazu bei, die Umwelt zu schützen und die Vielfalt unserer Region zu bewahren. So können wir nicht nur köstliche Gerichte anbieten, sondern auch einen positiven Beitrag zu unserer Gemeinschaft leisten.

Ihre Gastgeber
Christiane Goyert und Christian Kohl

Zum Wein

alle Preise in €

Kleines Käsebrett Brot ✓	14,50
Hausmacher Wurst mit der Dose Gewürzgurke Butter Brot Leberwurst, Bratwurst oder Schwartenmagen	14,00
Vesperplatte Käse Schinken geräucherte Bratwurst Oliven Butter Leberwurst Brot	16,90
Oliven ✓	4,50
Butter ✓	2,00
Brotkorb ✓	3,50

Für den kleinen Hunger

Ceasar Salad	12,00
- mit Garnelen 19,50 - mit Rumpsteakstreifen 22,00	
Garnelenpfännchen Knoblauch Weißwein Pernod Brot	14,50
Wurstsalat Brot	15,50
Gegrillter Schafskäse Oliven Zwiebeln Tomaten Brot ✓	14,90
Gebackene Blutwurst Meerrettichsauce Apfel Kartoffelpüree	18,50

Appetit Anreger

Leberknödelsuppe	9,50
Salat ✓ - klein 6,50 - groß 10,50	

Für den großen Hunger

alle preise in €

Fleischknepp Meerrettichsauce Kartoffelpüree	20,50
Kalbsrahmragout Pilze Kartoffelpüree	24,50
Rumpsteak ~ 230 g Zwiebeln oder Kräuterbutter Bratkartoffeln	29,50
Pfalzliebe Leberknödel Saumagen Bratwurst Sauerkraut Brot	21,50
<i>Gerne können Sie sich Ihre Pfalzliebe auch individuell zusammenstellen</i>	
Selbstgemachte Gnocchi Parmesan Bärlauch-Mandelpesto ✓	19,50
Geschmorte Schweinebäckchen Kartoffelpüree grüner Spargel	25,90

was gäb's noch dazu?

Kartoffelpüree 4,50 Bratkartoffeln 4,50

Für die Kinder

Bratwurst oder Saumagen Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln	10,50
2 Fleischknepp Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln	11,50

Süßes zum Schluss

Mousse au Chocolat	8,50
Affogato Vanilleeis Espresso	5,00
Selbstgemachter Mandelkuchen Vanilleeis Sahne	9,50
Sorbet Sekt	8,50

**Unsere Speisen werden selbst produziert oder stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen.
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.**

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

Durstlöscher

alle Preise in €

Rieslingsekt brut	0,1l	6,20	0,75l	31,20	
Pinot Noir Rosé brut	0,1l	6,90	0,75l	34,50	
Secco Frizzante alkoholfrei	0,1l	6,50	0,75l	33,00	
Aperol Spritz			0,25l	7,80	
Limoncello Spritz			0,25l	7,80	
Rieslingschorle trocken halbtrocken		süß sauer			
	0,25l	3,80	0,5l	5,90	
Roséschorle	halbtrocken	0,25l	3,80	0,5l	5,90

Weinschorle aus jedem anderen Wein +1€

Chiemseer Hell			0,5l	4,80
Paulaner Hefeweizen			0,5l	4,80
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	4,80

ohne Prozenzte

Peterstaler Wasser medium spritzig			0,5l	4,80
Black Forest Wasser still			0,5l	4,80
Traubensaft rot/ weiß vom Weingut Petri	0,25l	3,20	0,5l	5,80
Apfelsaft	0,25l	2,80	0,5l	5,60
Apfelsaftschorle	0,25l	2,50	0,5l	4,50
Traubensaftschorle rot/ weiß	0,25l	2,90	0,5l	5,50
Bionade naturtrübe Zitrone			0,33l	3,90
Bionade Orange			0,33l	3,90
Bionade Blutorange			0,33l	3,90
Coca Cola / Coca Cola Zero			0,33l	3,90

Was heißes



KAFFEERÖSTEREI

Wir beziehen unseren Kaffee von der Green Roast Kaffeerösterei aus Grünstadt.
Bei GreenRoast wird im traditionellen Langzeit - Trommelröstverfahren in kleinen Chargen Spezialitätenkaffee hergestellt.

Espresso		2,90
doppelter Espresso		4,50
Tasse Kaffee		3,00
Cappuccino		3,80
Latte Macchiato		4,20
Milchkaffee		4,00
Tasse Tee verschiedene Sorten		3,50

Zum Nachspülen

Ramazzotti	4cl	5,20
Limoncello	2cl	3,20

Brände vom Weingut Mesel, Bad Dürkheim

Williams Birne	2cl	4,50
Haselnuss	2cl	4,50
Gewürztraminer Trester	2cl	4,50
Mirabellenbrand	2cl	4,50
Weinbergpfirsichlikör	2cl	4,00



Weine vom Weingut Petri, Herxheim am Berg

Weißwein

		alle Preise in €		
		0,1L	0,25L	0,75L
16	2023 Riesling QbA – trocken Alkohol: 12%, Restsüße: 5,0 g/l, Säure: 6,9 g/l	2,80	5,50	----
17	2023 Riesling QbA – halbtrocken Alkohol: 11%, Restsüße: 14,3 g/l, Säure: 6,9 g/l	2,80	5,50	-----
23	2023 Herxheim am Berg Riesling Kabinett – trocken Alkohol: 11,5%, Restsüße: 5,2 g/l, Säure: 6,5 g/l	3,40	6,50	19,00
34	2023 Herxheimer Honigsack Riesling - trocken Alkohol: 12,5%, Restsüße: 4,0 g/l, Säure: 8,1 g/l	3,60	7,00	20,00
40	2023 Kallstadter Saumagen Riesling QbA - trocken Alkohol: 12,5%, Restsüße: 4,3 g/l, Säure: 7,1 g/l	4,00	8,00	23,00
25	2023 Weißburgunder QbA – trocken Alkohol: 12%, Restsüße: 7,1 g/l, Säure: 6,6 g/l	3,50	6,50	18,50
36	2023 Auxerrois QbA – trocken Alkohol: 12,5%, Restsüße: 6,5 g/l, Säure: 6,4 g/l	4,00	8,00	23,00
37	2023 Grauburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 6,1 g/l, Säure: 6,5 g/l	3,60	7,00	20,00
39	2023 Chardonnay QbA – trocken im Barrique gereift Alkohol: 13%, Restsüße: 1,3 g/l, Säure: 6,1 g/l	4,70	9,50	27,00
42	2022 Steinacker Weißburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 0,2 g/l, Säure: 5,7 g/l	5,30	10,50	30,00
28	2023 Sauvignon Blanc QbA – trocken Alkohol: 12%, Restsüße: 5,6 g/l, Säure: 6,6 g/l	3,50	7,00	20,00
31	2023 Scheurebe QbA – feinherb Alkohol: 12%, Restsüße: 17,1 g/l, Säure: 6,5 g/l	4,00	7,50	21,00

Alkoholfreier Wein

63	Blanc Sans deutscher Wein ent-alkoholisiert (Alkohol: < 0,5%)	4,00	8,00	23,00
----	--	------	------	-------



Die
JUNGE
PFALZ

Roséwein

		alle Preise in €		
		0,1L	0,25L	0,75L
2	2023 Rosé QbA - halbtrocken Alkohol: 11%, Restsüße: 13,0 g/l, Säure: 6,1 g/l	2,80	5,50	-----
3	2023 Pinot Noir Rosé QbA – trocken Alkohol: 11%, Restsüße: 7,3 g/l, Säure: 7,0 g/l	3,40	6,50	19,00

Rotwein

6	2022 Spätburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 1,5 g/l, Säure: 5,2 g/l	3,60	7,00	20,00
8	2022 Herxheimer Honigsack Spätburgunder QbA – trocken im Barrique gereift Alkohol: 13,5%, Restsüße: 0,2 g/l, Säure: 6,1 g/l	4,70	9,50	27,00
20	2022 Pinot Madeleine Frühburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 0,6 g/l, Säure: 5,2 g/l	3,70	7,50	21,50
7	2022 Merlot QbA – trocken Alkohol: 13,5%, Restsüße: 0,1 g/l, Säure: 6,1 g/l	4,00	8,00	23,00
9	2022 Cuvee Petri QbA – trocken Alkohol: 13,5%, Restsüße: 2,6 g/l, Säure: 5,2 g/l	3,70	7,00	20,00
10	2022 Herxheimer Himmelreich Cabernet Sauvignon QbA – trocken im Barrique gereift Alkohol: 13,5%, Restsüße: 0,5 g/l, Säure: 5,8 g/l	4,70	9,50	27,00

Edelsüß

32	2020 Herxheimer Honigsack Riesling Spätlese Alkohol: 10%, Restsüße: 36,4 g/l, Säure: 7,9 g/l	4,80	9,00	26,00
43	2015 Herxheimer Honigsack Riesling Auslese 0,5l Alkohol: 10,8%, Restsüße: 59,1 g/l, Säure: 8,7 g/l	6,00	11,00	21,50

**Falls Sie ihre Flasche nicht schaffen sollten, nehmen Sie sie sich gerne mit.
Sie können auch alle Weine von unserer Karte zum Listenpreis kaufen.**

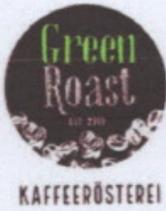
Unsere Lieferanten:



Weine: Weingut Petri, Herxheim am Berg



Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Hepp, Altleiningen



Kaffee: Green Roast Kaffeerösterei, Grünstadt



Obstbrände: Weingut Mesel, Bad Dürkheim

Gemüse: Pfälzer Markhalle, Grünstadt

Eier: Neuhof, Altleiningen

