

# Tageskarte

**1 Salatteller vom Buffet** 3.90 €

**Vorspeise:**

Leberspätzlesuppe (A,C,G) 4.80 €

Blumenkohlcremesuppe mit Garnelen (G) 5.30 €

Kürbissuppe (G) 5.30 €

**Kleines Gericht :**

Gemüseeeintopf mit Rindfleisch und 1 Scheibe Brot 10.90 €

1 P. hausgemachte Pfälzer mit Sauerkraut und Brot (1) 9.50 €

**Ohne Fleisch:**

Panierte Zucchini schnitzel mit Knoblauch-Dip, Salzkartoffeln und Salat (A,C,G) 15.90 €

3 Spinatknödel in geklärter Butter mit Parmesan und Salat (A,C,G) 15.90 €

Geröstete Semmel- und Kartoffelknödel mit Rührei, frischen Champignons und Salat (A,C,G) 14.90 €

**Vom Schwein:**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat (A,C,G) 16.90 €

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Salat (L) 15.90 €

3 Schweinemedallions auf Rahmschwammerlsoße, Röstisterne, Spätzle und Salat (A,C,G) 19.90 €

Gebackene Leber mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salat (A) 15.90 €

Geröstete Bratbrotnödel auf Rahmschwammerlsoße, Rucola, Parmesan und Salat (A,C,G) 15.90 €

Spaghetti mit pikanter Bolognese und Salat (A,C) 15.90 €

**Vom Fisch:**

Zanderfilet auf Kräuterrahmsoße, Salzkartoffeln und Salat (A,G) 19.90 €

**Vom Geflügel:**

Putensteak auf Pfefferrahmsoße mit Rosmarinkartoffeln und Salat (G) 18.90 €

¼ Ente mit Knödel und Blaukraut 18.90 €

**Vom Rind:**

Pfeffersteak von der Rinderlende mit Pfefferrahmsoße, Röstkartoffeln und Salat (G) 24.90 €

**Desserts:**

2 Quarkknödel mit Marillenfüllung auf Waldfruchtsoße (A,C,G) 6.50 €

2 Apfelkücherl mit 1 Kugel Spekulatius-Eis 6.50 €

Bei Allergien lassen Sie sich vom Wirt oder Koch beraten. Allergenkennzeichnung: A Weizen, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfid, R Weichtiere, Zusatzstoffe: 1 Nitrit, 2 Phosphat, 4 Koffein, 3 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Farbstoffe, 8 Antioxidationsmittel

**Wir sagen Danke schön für Ihren Besuch und wünschen Guten Appetit!**

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 20 Uhr