



## Unsere Empfehlung

Kräuterrahmsüppchen mit Sahnehaube € 4,80  
und Buttercroutons <sup>4</sup>



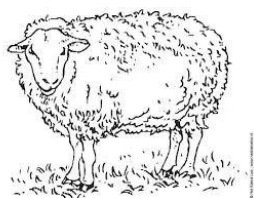
Gulasch vom Wild € 16,50  
dazu hausgemachte Semmelknödel und Salat <sup>4</sup> kleinere Portion € 14,50

Braten vom Wild € 19,50  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat <sup>4</sup> kleinere Portion € 17,50



Tafelspitz vom Kalb, an einer Meerrettichsoße, € 14,90  
dazu Kartoffeln <sup>4</sup> kleinere Portion € 12,90

Gulasch vom Lamm, € 16,50  
dazu Kartoffeln und Salat <sup>4</sup> kleinere Portion € 14,50



Braten vom Lamm, € 19,50  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat <sup>4</sup> kleinere Portion € 17,50



\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



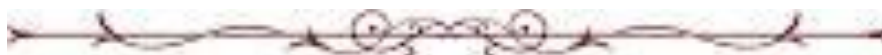
Tagessuppe <sup>2</sup>



€ 3,00

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen <sup>1,2,4</sup>

€ 3,90



Räucherlachs mal anders

auf Rösti, dazu ein Kräuterdip

€ 12,50



Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken

gratiniert mit einer Kräuter-Knoblauchbutter, dazu Weißbrot

€ 6,80

Toast Hawaii <sup>2,4</sup>

Weizen Toast, Formfleischvorderschinken,

Glockenzeller Hartkäse 45% und Preiselbeeren

€ 8,50

kleinere Portion € 6,50

\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



Kleiner bunter Salat <sup>4</sup>



€ 4,80

Salatteller Hohenburg <sup>4</sup>

gemischte Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen, dazu Brot

€ 9,90

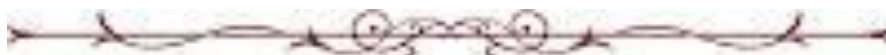
€ 7,90

Salatteller Vegetarisch <sup>4</sup>

gemischte Salate der Saison mit gebratenen Champignons, dazu Brot

€ 9,80

€ 6,80

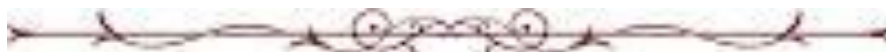


Variation vom gebratenen Champignons <sup>2,4</sup>

€ 10,50

und Scheiben von gebratenen Semmelknödeln, dazu Salat

kleinere Portion € 9,00



Variation Lachs und Zander <sup>1,2,4</sup>

€ 18,90

an gebratenem Gemüse, dazu Bandnudeln und Salat

kleinere Portion

€ 16,90

Gambas an einer feinen Knoblauchsoße,

€ 19,90

mit Ananas-Spaghetti und Salat

€ 17,50



\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



## Hausgemachte Schweinesülze

Kräuter-Vinaigrette mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>1,2,4</sup>



€ 8,50

kleinere Portion € 7,00

## Pfälzer Fleischklöße in einer Meerrettichsoße

dazu Kartoffeln und Salat <sup>2,4</sup>



€ 9,80

kleinere Portion € 8,30

## Hausgemachter Pfälzer Saumagen

dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>4</sup>

€ 9,80

kleinere Portion € 8,30

## Nothweiler Grubenpfännchen <sup>1,2,4</sup>

Warme Blut und Leberwurst und gebratenes Dörrfleisch, auf Bratkartoffeln, dazu Sauerkraut

€ 10,00

kleinere Portion € 8,50



## T-Bone Steak (600g), dazu Kräuterbutter, <sup>1,2,4</sup>

Brot und Salat

€ 30,00

## Steak vom Kalbsrücken an einer Morchel-Rahmsoße, <sup>1,2,4</sup>

dazu hausgemachte Spätzle und Salat

€ 21,50



\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



Schweineschnitzel vom Schweinerücken € 12,80

dazu Pommes frites und Salat <sup>1,2,4</sup>

kleinere Portion € 10,80

Schweinesteak überbacken € 15,90

mit Fetakäse, Tomate und Peperoni, dazu Pommes frites und Salat <sup>1,2,4</sup>

€ 13,90

Schweinerückensteak mit frischen Champignons, € 13,80

dazu Pommes frites und Salat <sup>1,2,4</sup>

kleinere Portion € 11,80

Medaillons vom Schweinefilet € 17,50

in einer Pfefferrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salat <sup>1,2,4</sup>

kleinere Portion € 15,50

Putensteak mit einer Curry-Früchtesoße € 14,50

dazu Reis und Salat <sup>1,2,4</sup>

kleinere Portion € 12,50

Argentinisches Rumpsteak (350g) mit Kräuterbutter, € 23,50

dazu Pommes frites und Salat <sup>1,2,4</sup>



\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



# Vesper

## Hausmacher Teller

Leber; Blutwurst und Schwartenmagen, dazu Brot <sup>1,2,4</sup>

€ 7,20

## Schinkenbrot

mit gekochtem Formfleisch-Vorderschinken <sup>1,2,4</sup>



€ 6,00

## Schinkenbrot mit rohem Schinken <sup>1,2,4</sup>

€ 6,50

## Wurstsalat mit Pommes frites <sup>1,2,4</sup>

€ 8,80

## Käsebrot Appenzeller Hartkäse



€ 6,50

\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



## Aperitif mit Alkohol



Winzerlikör aufgefüllt mit Sekt	0,1l	€ 4,80
Hausmarke „Maximilian Cuvée“ trocken	0,1l	€ 3,50
Sherry Creme, Medium oder trocken	5cl.	€ 3,20
Martini Weiß oder Rot	5cl.	€ 3,50
Cynar auf Eis	4cl.	€ 4,20
Campari Orange oder Soda	4cl.	€ 4,60
Pernod mit Eiswasser	4cl.	€ 3,80
Picon-Bier	0,3l	€ 4,20



## Aperitif ohne Alkohol



Sun Bitter, wahlweise mit Eis, Soda oder Orange	0,2l	€ 3,50
Grenadine Flip, Grenadine aufgefüllt mit Orange, Multivitaminsaft und Mineralwasser	0,1l	€ 3,00



\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



# Kaffee

Espresso		€ 2,20
Espresso Macchiato		€ 2,50
Tasse Kaffee <sup>9</sup>		€ 2,20
Tasse Koffeinfreier Kaffee		€ 2,20
Kännchen Kaffee <sup>9</sup>		€ 4,10
Kännchen Koffeinfreier Kaffee		€ 4,10
Cappuccino <sup>9</sup>		€ 2,70
Latte Macchiato <sup>9</sup>		€ 3,20
Milchkaffee <sup>9</sup>		€ 3,50

# Schokolade

Große Tasse Schokolade	mit Sahne		€ 3,70
Chochino Schokolade im Glas	mit einem Espresso		€ 3,20

Glas Tee Teepyramiden von



€ 2,20

>>Darjeeling >>Pfefferminz >>Kamille  
>>Rooibusch Vanille

>>Früchte Vitamin Oase,  
>>Grüner Tee Japan Sencha  
>>Kräuter Garten der Provence



# Alkohohaltige Heißgetränke

Glühwein 0,2l		€ 3,00
Grog mit 4cl Rum		€ 4,20

\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite





Coca Cola <sup>4,7</sup>

Fanta <sup>3,4</sup>

Sprite Zitronenlimonade

Spezi Orangenlimonade & Coca Cola <sup>4,6,7</sup>

Cola light <sup>4,7,10</sup>



je 0,3l

€ 2,40

je 0,5l

€ 3,50



Bad Sodenheimer naturell

0,25l

€ 2,00

Bad Sodenheimer Mineralwasser

0,25l

€ 2,00

Bad Sodenheimer Mineralwasser Medium

0,75l

€ 4,00

Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>

0,2l

€ 2,20

Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>

0,2l

€ 2,20



Orangensaft

0,25l

€ 2,20

Multivitaminsaft

0,25l

€ 2,20

Johannisbeernektar

0,25l

€ 2,20

Apfelsaftschorle

0,25l

€ 1,80

Apfelsaftschorle

0,5l

€ 3,30

Schorlen, gemischt mit Johannisbeernektar,

Orangen- oder Multivitaminsaft

0,25l

€ 1,90

0,5l

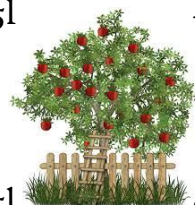
€ 3,40

## Pfälzer Obstsäfte der Mosterei Lavan in Erfweiler

Apfelsaft, Naturtrüb, aus dem Pfälzer Wald 0,25l

100% reiner Saft, ohne Zuckerzusatz, ohne Konservierungsstoffe

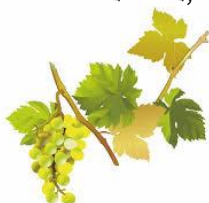
€ 2,00



Traubensaft, Natur, aus dem Pfälzer Wald 0,25l

100% reiner Saft, ohne Zuckerzusatz, ohne Konservierungsstoffe

€ 2,00






## Bier frisch vom Faß

Premium Pils	0,3l		€ 2,30
Premium Pils	0,5l		€ 3,30
 Weizenbier	0,3l		€ 2,50
Weizenbier	0,5l		€ 3,50
Weizen Radler	0,5l		€ 3,30
Cola-Weizen <sup>4,7</sup>	0,5l		€ 3,30
Felsenlandbier, helles Naturtrübes	0,3l		€ 2,30
Felsenlandbier, helles Naturtrübes	0,4l		€ 2,90
Radler	0,3l		€ 2,30
Radler	0,5l		€ 3,30
Cola-Bier <sup>4,7</sup>	0,3l		€ 2,30
Cola Bier <sup>4,7</sup>	0,5l		€ 3,30

## Flaschenbier

Weizenbier Dunkel	0,5l		€ 3,30
Weizenbier Alkoholfrei	0,5l		€ 3,30
Alkoholfreies Bier	0,33l		€ 2,20
Malzbier	0,33l		€ 2,20



\*Die Bezeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



## Vielleicht ein Digestiv?



Obstler	2cl	€ 1,80
Williams	2cl	€ 2,70
Mirabelle	2cl	€ 2,70
Kirschwasser	2cl	€ 2,50

Korn	2cl	€ 1,80
Wodka	2cl	€ 2,40
Maltheser	2cl	€ 2,70
Jubiläumsaquavit	2cl	€ 3,30
Grappa	2cl	€ 3,30



Himbeergeist	2cl	€ 2,70
Gold Williams	2cl	€ 3,50
Tobinambur	2cl	€ 2,30
Marc d`Gewürztraminer	2cl	€ 3,80
Tequila	2cl	€ 3,20
Ouzo	2cl	€ 2,50

Jägermeister	2cl	€ 2,30
Kümmerling	2cl	€ 2,30
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Elwetrutsche	2cl	€ 2,80



Asbach Uralt	2cl	€ 2,50
Remy Martin	2cl	€ 3,50
Pfälzer Weinbrand	2cl	€ 2,80
Johnny Walker	2cl	€ 3,80

Grand Manier	2cl	€ 2,60
Cointreau	2cl	€ 2,60
Baileys	2cl	€ 2,80
Eierlikör	2cl	€ 2,00
Amaretto	2cl	€ 2,30





## Inhaltsstoffe

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärkern
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmitteln
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin
15. Stärke

## Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Gattung: Weizen..)
- A2 Krebstiere Garnelen, Scampis, Krabbenmehl, ...
- A3 Eier Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, panierte Schnitzel, ...
- A4 Fisch alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi, ...
- A5 Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, ...
- A6 Milch / Laktose Vollmilch, Butter, Joghurt, Quark, Käse, ...
- A7 Schalenfrüchte (Genau Art!) Alle geschälten Nüsse, Mandeln.....
- A8 Sellerie Gemüsebrühe, Selleriesalz, ...
- A9 Senf Senfkörner, Senfsaat, Mostrich, ...
- A10 Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, ...
- A11 Schwefeldioxid / Sulfite(ab 10mg/Kg bzw. 10mg/l, als SO<sup>2</sup> angeben)
- A12 Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, ...
- A13 Weichtiere Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern, ...