

# „NEUE DEUTSCHE HAUSMANNSKOST“

<b>BROT</b> .....	<b>3,50 €</b>
Hausgemachte Knoblauchmayonnaise	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> .....	<b>20,00€</b>
Zwibbel   Sauce   Salat	
<b>BACKHENDL</b> .....	<b>13,00€</b>
Sauce Tartare   Salat   Kürbiskernöl	
<b>SIMMENTALER KALBSKOTLETT</b> .....	<b>24,00€</b>
Schmorzwiebeln   Kartoffelstampf   Salat	
<b>SÜSSKARTOFFELRÖSTI</b> .....	<b>13,00 €</b>
Gegrilltes Gemüse   Schmand   Feta	
<b>GEBRATENE BLUTWURST</b> .....	<b>12,00 €</b>
Apfel Chutney   Kartoffel-Majoran-Stampf	
<b>SÜSSKARTOFFEL POMMES NACH ART DES CHEFS</b> .....	<b>13,00 €</b>
Karamellisierte Zwiebel   Röstzwiebel   Haussauce   Petersilie	
<b>GTEGRILLTER PULPO</b> .....	<b>17,00 €</b>
Chili Öl   Aioli   Salat   Baguette	
<b>DREIERLEI VOM HANDKÄS</b> .....	<b>13,00€</b>
Creme Fraiche   Krabbe   Dill   Oliven   Balsamico   Rote Zwiebel	
<b>HIRSCHGULASCH</b> .....	<b>16,00€</b>
Butterspätzle   Preiselbeeren   Salat	
<b>KÄSESPÄTZLE</b> .....	<b>13,00€</b>
Röstzwiebel   Salat	
<b>TARTE TATIN</b> .....	<b>6,00€</b>
Vanille   Himbeere   Karamell	

# „FÜR DEN KLEINEN HUNGER“

*Die wichtigste Zutat ist Kultur*

**HANDKÄS HAUSGEMACHT** ..... **6,00 €**

Mit Musik und Graubrot

**HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE** ..... **6,00 €**

Saisonal mit Brot

**HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE** ..... **6,00 €**

mit Graubrot

**SAISONSALAT** ..... **10,00 €**

mit Toppings der Saison

mit Ziegenkäse (Honig Thymian) ..... + 5,00 €

mit Rinderstreifen ..... + 8,00 €

# „DIE KLASSIKER“

*Alle Gerichte wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites, Süßkartoffelpommes  
Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln*

**SÜLZE IN ESSIG & ÖL..... 11,00 €**

Mit Zwiebeln und Grie Soß

**BAUERNBRATWURST VON BAUER NIX..... 13,00 €**

Mit Rotkrautsalat

**MAXEMER KRÜSTCHEN ..... 13,00 €**

Schnitzel | Opa Heine | Spiegelei & Speck | Grüne Soße

**ZWIEBELSCHNITZEL ..... 13,00 €**

Mit Karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Saisonsalat

**JÄGERSCHNITZEL ..... 13,00 €**

Mit frischen Pilzen der Saison, Demi Glace und Saisonsalat

**RAHMSCHNITZEL..... 13,00 €**

Mit Elfis Rahmsoße und Saisonsalat

**SCHNITZEL WIENER ART ..... 13,00 €**

Mit Zitrone, hausgemachter Ketchup und Saisonsalat

**FRANKFURTER SCHNITZEL ..... 13,00 €**

Mit hausgemachter Grie Soß und Saisonsalat

**RUMPSTEAK (250G GRAMM) ..... 24,00 €**

Mit karamellisierten Zwiebeln, Kräuterbutter, hausgemachter Knoblauchmayonnaise & Saisonsalat

**KALBSLEBER VENEZIANISCHE ART ..... 16,00 €**

Rotwein | Rote Tropeazwiebel

**EXTRAS+:**

**POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFEL-GURKENSALAT,**

**BEILAGENSALAT, SAUCE ..... JE 3,00 €**

Sauce Wahlweise: Pfeffer-, Rahm-, Gorgonzola, Grüne-, Haussauce

## „FÜR DIE KLEINEN GENIESSER“

*Mein dein sein, der Tisch ist noch rein – der Bauch der ist noch leer  
und brummt wie ein Bär*

**KLEINES WIENER SCHNITZEL..... 6,00 €**

Hausgemachte Pommes Frites | Hausgemachter Ketchup

**HÄHNCHENNUGGETS..... 6,00 €**

Hausgemachte Pankokruste | Hausgemachte Pommes | Preiselbeeren

**SPAGHETTI ..... 6,00 €**

Hausgemachte Nudeln | Tomatensoße | Parmesan

## „FÜR DEN HEISSHUNGER“

*Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht*

**APFELKÜCHLEIN GEBACKEN ..... 6,00 €**

Mit hausgemachter Vanillesoße

**WARMER SCHOKOKUCHEN..... 6,00 €**

Mit hausgemachter Vanillesoße

**KÄSEPLATTE ..... 12,00 €**

Baguette | Trauben | Feigensenf

# „APERITIFS“

*Etwas Leckereres zum einstimmen*

<b>HAUSLIMO (ALKOHOLFREI)</b> .....	0,3L	<b>4,50 €</b>
Auf Eis   Citruszeste		
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	0,2L	<b>7,00 €</b>
<b>HUGO</b> .....	0,2L	<b>7,00 €</b>
<b>TANQUERAY SEVILLA TONIC</b> .....	0,4L	<b>8,00 €</b>
Tanqueray Sevilla   Thomas Henry Tonic   Kräuter   Orangenzeste		
<b>BRICK GIN TONIC</b> .....	0,4L	<b>8,00 €</b>
Brick Gin   Thomas Henry Tonic   Wacholderbeere   Zitronenzeste		
<b>RIESLING-SECCO</b> .....	0,1L	<b>4,00 €</b> .....
	0,75L	<b>25,00 €</b>
Riesling-Secco, Süße Pfirsichnoten, lecker prickelnd		

# „ALKOHOLFREIE GETRÄNKE“

*Alles ist vergänglich, nur der Durst bleibt lebenslänglich*

<b>MINERALWASSER</b> .....	0,25L	<b>2,20 €</b> .....	0,75L	<b>4,50 €</b>
Wahlweise: Still oder Sprudel von der Bad Camberger Taunusquelle				
<b>COCA COLA, COCA COLA LIGHT</b> .....	0,3L	<b>2,20 €</b> .....	0,5L	<b>3,50 €</b>
<b>FANTA</b> .....	0,3L	<b>2,20 €</b> .....	0,5L	<b>3,50 €</b>
<b>SPRITE</b> .....	0,3L	<b>2,20 €</b> .....	0,5L	<b>3,50 €</b>
<b>SAFT</b> .....	0,3L	<b>2,20 €</b> .....	0,5L	<b>3,50 €</b>
Wahlweise: Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Cranberry, Rhabarber von der Kelterei Heil				
<b>SORTENREINER KERNER TRAUBENSAFT WEISS</b> .....	0,2L	<b>2,00 €</b>		
von Winzer Sans-Lorch aus Nackenheim				
<b>THOMAS HENRY</b> .....	0,2L	<b>3,00 €</b>		
Wahlweise: Ginger-Ale, Bitter Lemon, Tonic Water				

## „FASSBIERE“

*O'zapft is!*

<b>DAB</b> .....	0,3L <b>2,50 €</b> .....	0,5L <b>4,00 €</b>
<b>ST. GEORGEN ZWICKL</b> .....	0,25L <b>2,00 €</b> .....	0,5L <b>4,00 €</b>
<b>AUGUSTINER HELL</b> .....	0,3L <b>2,50 €</b> .....	0,5L <b>4,00 €</b>
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER</b> .....	0,3L <b>2,50 €</b> .....	0,5L <b>4,00 €</b>

## „FLASCHENBIERE“

*Du gehörst zu mir, mein geliebtes Flaschenbier!*

<b>BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL</b> .....	0,5L <b>3,70 €</b>
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI</b> .....	0,5L <b>3,70 €</b>
<b>ANDECHS EXPORT</b> .....	0,5L <b>3,70 €</b>
<b>BITBURGER 0,0% (ALKOHOLFREI)</b> .....	0,33L <b>2,50 €</b>

## „ÄPPELWOI“

*Stoff von Marxheimer Streuobstwiesen*

<b>KLEINER ÄPPELWOI</b> .....	0,3 L <b>1,70 €</b>
<b>GROSSER ÄPPELWOI</b> .....	0,5 L <b>3,40 €</b>
<b>BEMBEL</b> .....	JE 0,3L <b>1,70 €</b>

# „WARME GETRÄNKE“

*Cafè Kogi - biologisch & nachhaltig produziert*

<b>KAFFEE</b> .....	<b>2,30 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> .....	<b>2,80 €</b>
<b>ESPRESSO</b> .....	<b>1,70 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> .....	<b>2,70 €</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> .....	<b>2,60 €</b>
<b>FRISCHER MINZTEE</b> .....	<b>2,30 €</b>

# „LONGDRINKS“

*Und am Ende ergibt alles einen Gin*

<b>TANQUERAY SEVILLA TONIC</b> .....	<b>0,4L 8,00 €</b>
Tanqueray Sevilla   Thomas Henry Tonic   Kräuter   Orangenzeste	
<b>BRICK GIN TONIC</b> .....	<b>0,4L 8,00 €</b>
Brick Gin   Thomas Henry Tonic   Wacholderbeere   Zitronenzeste	
<b>WHISKEY COLA</b> .....	<b>0,4L 8,00 €</b>
Four Roses   Coca Cola	
<b>JACKY GINGER</b> .....	<b>0,4L 8,00 €</b>
Jack Daniels   Ginger-Ale	

# „DEGISTIVE“

*Ich trinke, dann kannst du heute fahren*

**WILLI PETER SÜDPFALZ-DESTILLERIE** ..... 0,2CL **5,00 €**

Wahlweise: Williams Christ, Himbeergeist, Haselnussgeist, Kastaniengeist, Wildschlehe

**LIKÖR** ..... 0,2CL **4,00 €**

Wahlweise: Pfirsich, Gewürzpflaume, Kirsch

**CALVADOS** ..... 0,2CL **3,50 €**

**MISPELCHEN** ..... 0,2CL **3,60 €**

**BERLINER LUFT** ..... 0,2CL **3,50 €**

**JÄGERMEISTER**..... 0,2CL **3,50 €**

**AVERNA**..... 0,2CL **3,50 €**

**LINIE AQUAVIT** ..... 0,2CL **3,50 €**

**OUZO** ..... 0,2CL **3,50 €**

**RAMAZOTTI**..... 0,2CL **3,50 €**

**BAILEYS** ..... 0,2CL **3,50 €**

**KORN**..... 0,2CL **3,50 €**



# „WEISSWEIN“

*Aus dem Weingut Sans-Lorch, Nackenheim*

**RIESLING TROCKEN**..... 0,2L **4,00 €**

Mineralisch mit knackiger Säure von grünem Apfel und Zitrone

**RIESLING „ALTE REBE“** ..... 0,2L **4,50 €**..... 0,75L **19,00 €**

Honigduft mit der fruchtigen Säure von Birne und Apfel

**WEISSER BURGUNDER TROCKEN** ..... 0,2L **4,00 €**

Darf ich vorstellen? Ein Burgundertyp, jedoch eher ein spritziger Vertreter!

**KERNER KABINETT LIEBLICH** ..... 0,2L **4,00 €**

Dicht gepackt hält die Süße die exotischen Früchte gefangen – kein Entkommen!

**SCHWARZRIESLING ROSÉ** ..... 0,2L **4,00 €**..... 0,75L **17,00 €**

Der perfekte „Terrassenwein“ für den Sommer – auch ohne Terrasse zu genießen.

# „ROTWEIN“

*Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken*

**SCHWARZRIESLING TROCKEN** ..... 0,2L **4,50 €**..... 0,75L **19,00 €**

Weiche Struktur mit würzigen Noten und Waldbeeraroma

**PRIMITIVO DI PUGLIA IGP** ..... 0,2L **4,50 €**

San Marzano – Apulien – Italien .....  
Duft von Kirschen und Gewürzen. Körperreich mit sehr fruchtbetontem Geschmack

**MONTEPULCIANO D´ABRUZZO DOC TROCKEN** ..... 0,2L **4,50 €**

Cantina Spinelli – Abruzzen – Italien  
Aromen von roten, reifen Früchten. Sanfter Charakter mit ausgewogenen Taninen.

**T-SANZO 3 TEMPRANILLO “FRENCH OAK BARREL** ..... 0,2L **4,50 €**

Rodriquez Sanzo – Kastilien – Spanien  
Köstliches Bukett nach reifen schwarzen Früchten, Vanille und Mokka. 12 Monate Barrique

# **„ABSCHLUSSWORT“**

*Großen Dank an alle unsere regionalen Partner & Lieferanten:*

**FAMILIE NIX / HILDEGARDS HOFLADEN / MARXHEIM**

**WEINGUT SANS LORCH / NACKENHEIM**

**VINO D'ITALIA / MARXHEIM**

**JOSEFSHOF BY CHRISTIAN SCHÜTZ / MARXHEIM**

**DIE SÜDPFALZ-DESTILLERIE PETER / OBEROTTERBACH**

**CAFÈ KOGI BY MARCEL KLEWEIN / KÖLN**

**BACKHAUS HEISLITZ / KRIFTEL**

**FAMILIE & FREUNDE**