

Speisekarte

„Schnitzel Donnerstag“

Pfälzer Wald

Alle unsere Speisen und Gerichte sind direkt aus eigener Herstellung ohne Zusatzstoffe mit regionalen Lieferanten.
Getreu unserem Motto

Bodenständig Ehrlich Frisch Regional

Zu allen Schnitzel servieren wir wahlweise unsere hausgemachtem Pommes Frites, Spätzle oder Kartoffelsalate sowie einen gemischten Salat

Vom Schwein

Schnitzel Wiener Art (9)	11,00 €
Paniertes Schweineschnitzel	
Rahm-Schnitzel (9)	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Rahm-Sauce	
Hubertus-Schnitzel (9)	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Wald-Pilz-Rahm-Sauce	
Pfeffer-Schnitzel (9)	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Pfeffer- Sauce	
Paprika-Schnitzel (9)	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Paprika-Sauce	
Deifels-Schnitzel (9) (ACHTUNG SCHARF!!)	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Paprika-Peperoni-Sauce	
Van Helsing-Schnitzel (9) Wirkt garantiert gegen alle Blutsauger	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Knoblauch-Sauce	
Meerrettich-Schnitzel (9)	13,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Meerrettich-Sauce	
Königinnen-Schnitzel (2, 9)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Ragout Fin und Käse überbacken	
Schnitzel Constantin (2, 9)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgem. Senf-Sauce, Berg-Käse und geräuchertem Speck überbacken	
Schnitzel Holstein (9)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Schinkenspeck	
Schnitzel Grün-Weiß (9)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Blattspinat und Feta-Käse überbacken	
Cordon Bleu a la Hofstätten (2, 9)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit geräuchertem Speck und würzigem Berg-Käse	
Cordon Rouge (2, 9)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit geräuchertem Speck, Camembert und Preiselbeeren	

Vom Kalb

Echtes Wiener Schnitzel (9)	15,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale	
Cordon Bleu (2, 9)	19,00 €
Paniertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale gefüllt mit Schinken und Gouda	

Alternativ

Flammkuchen Elsässer Art (2)	ohne / mit Käse 6,50 € / 7,00 €
Flammkuchen mit Schmand, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem und geräuchertem Speck	
Flammkuchen mediterran	7,50 €
Flammkuchen mit Schmand, Schafskäse, Tomaten, Oliven und frischen Kräutern	
Gebackener Feta	9,00 €

Gebackener Feta, wahlweise mit Tomaten, Oliven, Knoblauch oder Paprika, Zwiebel, Knoblauch im Gusspfännchen serviert

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Kennzeichen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Hauptspeisekarte und unserem Service

Desserts/Nachspeisen

Bratpfel	6,50 €
Hausgemachter Bratpfel mit Nusskrokant-Mandel-Rosinen-Füllung und hausgem. Vanille-Sauce	
Eis-Palatschinken	6,50 €
Palatschinken mit Vanille-Eis-Füllung, Schokolade- oder Eierlikör-Soße und Sahne	
Palatschinken	6,50 €
Palatschinken mit Fruchtmarmeladenfüllung und Sahne	

Fassbiere

Kurpfälzer Helles	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,50 €
Rotes Räuber Bier	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,50 €
Hefeweizen	0,5 l	3,50 €

aus der Flasche

Dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
Apostulator (Doppel Bock, nur Saisonal)	0,3 l	3,00 €
Ureich Pils	0,33 l	2,50 €
Ureich alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

Mischgetränke

Radler (3, 6)	0,5 l	3,50 €
Helles, Rotes Räuber Bier oder alkoholfrei mit Limonade nach Wahl		
„Ruß“ (3, 6)	0,5 l	3,50 €
Hefeweizen vom Fass oder alkoholfrei mit Zitronenlimonade		

Basisweine

(weiß) Riesling trocken (5)	¼ l	3,00 €
Rosé aktueller Jahrgang halbtrocken (5)	¼ l	3,00 €
(rot) Rotwein Cuvée halbtrocken (5)	¼ l	3,00 €

Gutsweine

(weiß) Grauburgunder Kabinett trocken (5)	¼ l	5,00 €
(weiß) Muskateller (5)	¼ l	5,00 €
(rot) Syrah trocken (5)	¼ l	6,00 €
(rot) Spätburgunder (5)	¼ l	4,50 €
(rot) Dornfelder lieblich (5)	¼ l	4,50 €

Lagenweine

(weiß) Chardonnay Spätlese trocken (5)	¼ l	9,00 €
(rot) Roter Ritter (5)	¼ l	9,00 €
(Barriquecuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Syrah)		

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Kennzeichen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Hauptspeisekarte und unserem Service

Schorle

„Pälzer Woi“-Schorle (5)	0,5 l	3,50 €
---------------------------------	--------------	---------------

Schnäpse / Edelbrände

Willi	2 cl	3,00 €
Quetsche (Zwetschge)	2 cl	2,50 €
Mirabelle	2 cl	3,00 €

Liköre

Schlehe	2 cl	2,00 €
Heidelbeere	2 cl	2,00 €
Mirabelle	2 cl	2,00 €

Säfte / Schorle

Unsere Säfte sind 100% Direkt-Säfte.

Orangen-Saft	¼ l / ½ l	1,50 € / 3,00 €
Apfel-Saft	¼ l / ½ l	1,50 € / 3,00 €
Trauben-Saft rot	¼ l / ½ l	1,80 € / 3,50 €
Johannisbeeren-Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,00 € / 4,00 €
Saft-Schorle (Still oder Spritzig)	¼ l / ½ l	1,80 € / 3,50 €

Limonaden

Braumeisterlimonade (3, 6)	½ l	3,50 €
Sie haben die Wahl zwischen: Orange-Malz, Zitrone naturtrüb, Wild, Holunder und Grapefruit		
„Kalter Kaffee“ / Cola-Mix	¼ l / ½ l	1,50 € / 3,00 €
Mischgetränk aus Orangen-Limonade (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8) und Coca Cola (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8)		
Coca Cola (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8)	¼ l / ½ l	1,50 € / 3,00 €
Original oder Light		
Mineralwasser spritzig	¼ l	1,50 €

Heiße Getränke

„Verlängerter“ (8)	3,00 €
Eine große Tasse kräftigen Kaffee mit Kaffee-Sahne und einem Glas stillem Wasser	
„Kleiner/ Großer Brauner“ (8)	2,00 € / 4,00 €
Ein bzw. zwei Espresso mit Kaffee-Sahne und einem Glas stillem Wasser	
„Kleiner/ Großer Schwarzer“ (8)	2,00 € / 4,00 €
Ein bzw. zwei Espresso mit einem Glas stillem Wasser	
„Kapuziener“ (8)	3,50 €
Eine große Tasse kräftigen Kaffee mit einer Milchschaumhaube und einem Glas stillem Wasser	
Tee (Früchte, Kräuter oder Schwarz)	2,50 €
Heiße Trinkschokolade (Schokolade zum Selberschmelzen)	3,50 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Kennzeichen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Hauptspeisekarte und unserem Service