

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER PFÄLZER WALD STUB'N!

Egal ob Einkehr bei einem Ausflug, gemütliches Abendessen oder ein unvergessliches

Erlebnis:

Bei uns in der Pfälzer Wald Stub'n finden Sie genau das Richtige!

*Wir verwöhnen Sie mit Pfälzer und österreichischen Schmankerl, erweitert um einige
Gerichte für jeden Geschmack.*

Wir stehen für:

**BODENSTÄNDIG! EHRlich! FRISCH!
REGIONAL!**

*Jeder Gast, ob jung, ob alt, ob auf 4 Beinen, zu Fuß, mit dem Fahrrad, dem Auto oder
Motorrad, ist uns immer herzlich willkommen!*

Ihr Team der Pfälzer Wald Stub'n

Sie müssen kurz Ihre Emails abrufen, oder wollen uns ein paar Sterne bei Facebook,

Google, TripAdvisor oder im Schlemmerblock geben?!

Kein Problem!

Über unser Gast-WLAN ist das für Sie mit dem Passwort „stubnfan“ jeder Zeit

kostenlos möglich

Feiern - Veranstaltungen

Sie würden gerne Ihren Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder anderes Ereignis in Ihrem Leben mit Freunden und Familien feiern?!

Oder benötigen eine Räumlichkeit in abgeschiedener Lage für eine Vereins- oder Firmenveranstaltung?!

Wir organisieren ganz nach Ihren Wünschen ein paar unvergessliche Stunden für Sie!

Ritter - Tafel

Sie sind eine Gruppe von 20-40 Personen und wollen einen ganz besonderen Abend in mittelalterlichem Ambiente erleben?!

Nun, so seid angehalten dem Wirt euer Anliegen vorzutragen!

Er wird Euch sicher Gehör schenken und Euch und Euren Getreuen eine reichlich gedeckte Tafel bereiten!



*Pfälzer Wald
Stub'n*

Speisen

Alt hergebrachte Schmankerl aus der österreichischen Küche und echte Klassiker.

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte.

Neben der einen oder anderen Überraschung unseres Chefs finden Sie hier auch unsere saisonalen Angebote!

Spezialitäten für die ganze Woche



Donnerstag ist Schnitzel-Abend

15 Varianten für alle echten Fans der gold-gelben Köstlichkeit!

Samstag ist Steakhouse-Samstag

T-Bone und Tomahawk-Steaks extra für Sie gegrillt und nur auf Vorbestellung bis Sonntag vorher!

Suppen

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte!

Salate

- Gemischter Salat* *klein / groß* *3,50 € / 7,00 €*
Frische Blatt- und Gemüsesalate wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette, Kräuter-Sahne-Dressing oder steirischem Kürbiskern-Öl
- Pfälzer Grumbeer-Salat (2)* *klein / groß* *3,00 € / 6,00 €*
typisch Pfälzer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln und Zwiebeln
- Stub'n Salat* *13,00 €*
Großer Frische Blatt- und Gemüsesalate mit Schnitzelstreifen (natur oder paniert) wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette, Kräuter-Sahne-Dressing oder steirischem Kürbiskern-Öl
- Elsässer Wurstsalat (2)* *9,50 €*
Klassischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl verfeinert mit einer ordentlichen Portion Käse und frischem Brot
Für 1,00 € Aufpreis gibt es unsere hausgemachten Pommes Frites dazu.
- Wurstsalat (2)* *8,00 €*
Klassischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl verfeinert mit frischem Brot
Für 1,00 € Aufpreis gibt es unsere hausgemachten Pommes Frites dazu.

Hauptgerichte

Zu unseren Schmarkerln und Fleischgerichten vom Schwein servieren wir einen kleinen gemischten Salat sowie unsere Tagessuppe zur Vorspeise.

- Stub'n Schmarkerl -

<i>Österreichisches Saftgulasch</i>	16,50 €
Rinder-Gulasch von der Färsch nach altem Familienrezept mit hausgemachten Semmelknödeln	
<i>„A echtes Wiener“</i>	19,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<i>Kalbs-Cordon Bleu (2)</i>	23,00 €
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<i>Schnitzel Constantin (2)</i>	18,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgem. Senf-Sauce, Berg-Käse und geräuchertem Speck überbacken wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<i>Cordon Bleu a la Hofstätten (2)</i>	18,00 €
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit geräuchertem Speck, würzigem Bergkäse und Zwiebeln, wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<i>„Winterspeck“ (2)</i>	13,50 €
Hausgem. Nockerl mit Senfsauce, geräuchertem Speck und Zwiebeln abgeschmalzen und Bergkäse überbacken	

- Schwein -

<i>Schnitzel Wiener Art (9)</i>	15,00 €
Paniertes Schweineschnitzel wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Kartoffelsalat	
<i>Rahm Schnitzel (9)</i>	17,50 €
Paniertes Schweineschnitzel wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Nockerl (Spätzle) und hausgem. Rahm-Sauce	
<i>Hubertus Schnitzel (9)</i>	17,50 €
Paniertes Schweineschnitzel wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites oder Nockerl (Spätzle) und hausgem. Chmapignon-Rahm-Sauce	

- Rind / Steakhouse Bar -

Saftiges Steak

Rumpsteak je nach Wunsch (blutig, medium oder durch) gegrillt mit hausgem. Bärlauch-Butter und Röst-Zwiebeln
Die Beilagen wählen Sie bitte separat.

<i>S' Diandl (das Mädchen / Ladies-Cut)</i>	<i>150g</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Da Bersch (der Junge)</i>	<i>200g</i>	<i>15,50 €</i>
<i>S' Maungerl (der Mann / Gentlemen-Cut)</i>	<i>300g</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Da Wascher (der Grobe)</i>	<i>400g</i>	<i>27,50 €</i>

Immer an unserem Steakhaus Samstag und nur auf Vorbestellung bis spätestens Sonntag davor!

<i>T-Bone Steak</i>	<i>500g</i>	<i>32,00 €</i>
---------------------	-------------	----------------

Dieses Stück wird traditionell mit Knochen aus dem Roastbeef (Rücken) geschnitten und trägt seinen Namen aufgrund des T-förmigen Knochenstückes.

<i>Tomahawk Steak</i>	<i>ca. 1100g</i>	<i>83,00 €</i>
-----------------------	------------------	----------------

Dieses Stück wird zusammen mit dem Knochen aus der Hochrippe geschnitten welches ihm auch den Namen verleiht.

- Beilagen -

<i>Hausgem. Pommes Frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausgem. Semmelknödel (ja nach Saison mit Spinat, oder Bärlauch)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausgem. Nockerl (Spätzle)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausgem. Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Röst-Zwiebel</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hausgem. Saucen</i>	<i>2,50 €</i>

Hier haben Sie die Wahl zwischen Senf, Rahm und Wald-Pilz

- Ohne Fleisch -

Zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat.

Kas- Nockerl 12,00 €
Hausgem. Spätzle mit Bergkäsemischung überbacken und Röstzwiebeln in einer Pfanne serviert

Semmelknödel (ja nach Saison mit Spinat, oder Bärlauch) 12,50 €
Hausgem. Semmelknödel mit gebräunter Butter und Parmesanhobel verfeinert

- Für unsere jungen Gäste -

Diese Portionen sind an die „Bäuche“ unsere jungen Gäste angepasst und zu allen Gerichten gibt es eine Eis-Palatschinke als Nachspeise gratis!

Kas- Nockerl 8,50 €
Hausgem. Spätzle mit Bergkäsemischung überbacken und Röstzwiebeln in einer Pfanne serviert

Schnitzel Wiener Art (9) 8,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgem. Pommes Frites

- Nachspeisen / Desserts -

Unsere Nachspeisen sind alle frisch für Sie zubereitet!

Eis-Palatschinken 6,50 €
Palatschinken mit Vanille-Eis-Füllung, Schokolade- oder Eierlikör-Sauce

Palatschinken 6,50 €
Palatschinken mit Fruchtmarmeladenfüllung. Wahlweise Marille oder Schwarzbear (Heidelbeere)

Getränke

*Auch bei unseren Getränken achten wir auf regionale und ausgewählte Partner!
Hier finden sie neben altbekanntem die eine oder andere Spezialität!*

Pfälzer Wald

*Zu gutem Essen gehören auch immer die richtigen Getränke, sei es davor, dazu oder
danach. Unser Service berät Sie gerne!*

Biere

Seit 1898 vertrauen die Wirtsfamilien auf die Bierspezialitäten der Brauerei Eichbaum und sind stolz neben den „Klassikern“ immer wieder auch das eine oder andere Schmankerl anbieten zu können

- Fassbiere -

Kurpfälzer Helles	0,3 l / 0,5 l / 1 l	2,50 € / 3,50 € / 6,50€
Rotes Räuberbier	0,5 l / 1 l	3,50 € / 6,50 €
Hefeweizen	0,5 l / 1 l	3,50 € / 6,50 €

- 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 Räuberbier oder alkoholfrei mit Limonade nach Wahl		
„Rab“ (3, 6)	0,5 l	3,50 €
Hefeweizen vom Fass oder alkoholfrei mit Zitronenlimonade		

Weine

Wir servieren Ihnen ausschließlich Weine von unserem vielfach ausgezeichneten Partnerunternehmen und Familienbetrieb; dem Weingut Spiß aus Weingarten

- Basisweine -

Das Fundament unserer Weinauswahl. Solide, feinfruchtige, unkomplizierte Tropfen die der täglichen Trinkfreude dienen.

(weiß) Riesling trocken (5)	¼ l	3,20 €
(weiß) Silvaner trocken (5)	¼ l	3,20 €
Rosé aktueller Jahrgang halbtrocken (5)	¼ l	3,20 €
(rot) Rotwein Cuvée halbtrocken (5)	¼ l	3,20 €

- Gutsweine -

Die Visitenkarte unserer Weinauswahl.

Diese eigenständigen, sortentypischen Weine besitzen Charakter sowie Ausdruck und werden ausschließlich aus hochreifen Trauben gewonnen.

Sie sind elegante Vertreter, die ausgezeichnete Essensbegleiter abgeben.

(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 -

Die Spitzenweine unserer Weinauswahl. Durch Jahre lange Auswahl aus den besten Weingärtner des Weingarter Schlossbergs.

Diese mit Begeisterung und modernster Keltertechnik handverlesenen Weine sind charakterstarke Individualisten mit hohem Wiedererkennungswert und optimal für besondere Stunden.

(weiß) Chardonnay Spätlese trocken (5)	¼ l	9,00 €
(rot) Roter Ritter (5)	¼ l	9,00 €

(Barriquecuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Syrah)

- Schorle -

Der typische Durstlöcher der Pfalz!

Zusammen mit spritzigem Mineralwasser oder Zitronenlimonade servieren wir unsere Basisweine als herrliche Erfrischung im typischen „Dubbe“-Glas

„Pfälzer Woi“-Schorle (5)	0,5 l	3,70 €
---------------------------	-------	--------

Schnäpse / Edelbrände / Liköre / Whiskey

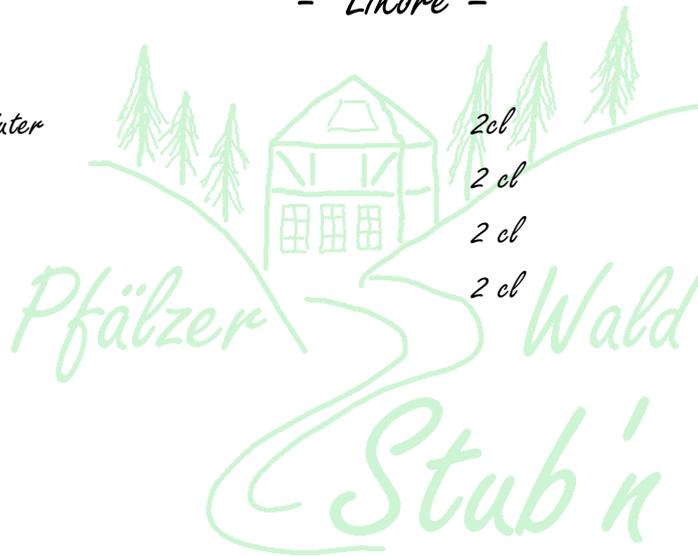
Für unser Whiskey-Sortiment steht Ihnen unser Wirt sehr gerne zur Verfügung welche speziellen Tropfen wir gerade im Haus haben.

- Schnäpse / Edelbrände -

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

- Liköre -

Braumeister Kräuter	2 cl	3,00 €
Schlehe	2 cl	2,00 €
Heidelbeere	2 cl	2,00 €
Mirabelle	2 cl	2,00 €



Ohne Alkohol

- Säfte / Schorle -

Unsere Säfte sind 100% Direkt-Säfte.

Wir servieren Ihnen diese fruchtigen Erfrischungen sehr gerne auch als spritzige Schorle.

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

- Limonaden -

Braumeisterlimonade (3, 6)	1/2 l	3,50 €
----------------------------	-------	--------

Sie haben die Wahl zwischen: Orange-Malz, Zitrone naturtrüb, Wild. Holunder und Grapefruit
Die Limonade die schmeckt wie „handgemacht“ und mit ihren feinen Malzaromen jeden begeistert.

„Kalter Kaffee“/Cola-Mix	1/4 l / 1/2 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)	1/4 l / 1/2 l	1,50 € / 3,00 €
---------------------------------	---------------	-----------------

Original oder Light

Mineralwasser spritzig	1/4 l	1,50 €
------------------------	-------	--------

Heiße Getränke

„Verlängerter“ (8)	3,00 €
Eine große Tasse kräftigen Kaffee mit Kaffee-Sahne und einem Glas stillem Wasser	
„Kleiner Brauner“ (8)	2,00 €
Ein Espresso mit Kaffee-Sahne und einem Glas stillem Wasser	
„Grober Brauner“ (8)	4,00 €
Doppelter Espresso mit Kaffee-Sahne und einem Glas stillem Wasser	
„Kleiner Schwarzer“ (8)	2,00 €
Espresso mit einem Glas stillem Wasser	
„Grober Schwarzer“ (8)	4,00 €
Doppelter Espresso mit einem Glas stillem Wasser	
„Kapuziner“ (8)	3,50 €
Eine große Tasse kräftigen Kaffee mit einer Milchschaumhaube und einem Glas stillem Wasser	
Tee	2,50 €
Bitte erfragen Sie unser aktuelles Tee-Angebot bei unserem Service	

Heiße Trinkschokolade

Große Tasse heiße Milch mit einer ordentlichen Portion Schokolade zum Selberschmelzen

3,50 €



Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Spirituosenauswahl

Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen oder Unverträglichkeiten auslösenden Zusatzstoffen

Sehr geehrte Gäste sollten Sie bekannte Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, oder über mögliche Zutaten in unseren Speisen und Getränken eine Auskunft wollen, bitten wir Sie uns direkt anzusprechen.

Sehr gerne geben wir Ihnen genaue Auskunft über alle unsere Zutaten und Inhaltsstoffe!

In unseren Speisen Enthalten Zusatzstoffe nach §2 des Lebensmittelgesetzbuches finden sie gekennzeichnet direkt an den jeweiligen Gerichten (Stand 30.01.2018):

1. Farbstoffen
2. Konservierungsstoffen
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Süßungsmittel
7. Süßstoffe
8. Koffeinhaltig

