



Nur Freitags: live Musik & leckere Burger

Mittendrin

200 g Rind, handgemacht, mit 100 % Liebe gewürzt und leicht rosé gegrillt

Außenrum

Kartoffelwedges oder Pommes frites und Farmersalat

Und obendrauf ?

Der Klassische Burger

Eisbergsalat, Zwiebelringe, Ketchup & Mayo 12,80

mit saftigem Edamer als Cheeseburger 13,80

Der Barbecue Burger

Eisbergsalat, Speck, Zwiebeln und Tomaten, Barbecuesoße & Mayo 14,80

Der Mexikoburger

Eisbergsalat, Tomaten & Zwiebeln, pikanter Tomatendip, Jalapenos 14,80

Der Gourmetburger

Eisbergsalat, Gorgonzola, Speck, Tomaten & Zwiebeln, Cocktaildip 15,80



Ausblick genießen – Relaxen

Profiter de la vue – se relaxer

Weintrinken – Lachen – Schlemmen

Boire du vin – Rire – Savourer

Feiern – Übernachten

Fêter – Sêjourner

Einfach mal selbst erleben ...

Faire l'experience soi-même ...

Schon unsere Events entdeckt?

Just-Chill - Livemusik auf der Außenbühne



Chorauftritte live unterm Weintor oder **Brunch mit Musik?**

Hier E-Mail-Adresse eintragen und Infos zum Programm bequem per E-Mail erhalten



Zum Wein und für davor

| | |
|--|-------|
| Rinderbrühe mit dreierlei Klößchen | 4,80 |
| Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen | 6,80 |
| Elsässer Zwiebelsuppe | 6,80 |
| Lauwarmer Münsterkäse, Zwiebeln, pikantes Dressing | 7,80 |
| Wurstsalat Straßburger Art | 8,80 |
| Hausgemachte Flammkuchen - klassisch ⁽²⁾ /vegetarisch | 8,50 |
| 2 hausgemachte Flammrollen je eine klassisch ⁽²⁾ &vegetarisch | 8,50 |
| Der herbstliche Weintorsalat | 7,80 |
| mit Trauben und Nüsse | 9,80 |
| mit gebratenen Pfifferlingen | 12,80 |
| mit gegrillten Ochsenfetzen | 12,80 |
| mit marinierten Kalbsstreifen | 12,80 |
| mit Tranchen vom Lachs | 12,80 |
| Tagliatelle mit Pinienkernen und Basilikum | 12,80 |
| lauwarm im Parmesankorbchen angerichtet | |

Schon mal probiert ?



| | | |
|---|-------------|-------|
| 2016 Grauer Burgunder QbA trocken | | |
| Ein gehaltvoller, würziger Wein mit voller Frucht und geschmeidiger | 0,1 l | 2,80 |
| Note, dessen Bukett an süße Honigmelonen erinnert. | 0,25 l | 4,50 |
| ... einfach ein samtiger und charmanter Pfälzer. | Fl. 0,75 lt | 12,50 |



Pfalz trifft Elsass

| | |
|---|-------|
| Der Pfälzer Topf: Saumagen, Bratwurst, Blutwurst, Leberknödel ⁽⁵⁾ , auf Kraut mit Kartoffeln | 14,80 |
| Semmelknödel in Waldpilzrahm mit herbstlicher Salatauswahl serviert | 14,80 |
| "Coq au morio" Coq-au-vin - in Wein und Würze geschmortes Hähnchen (bei uns in Morio Muskat), dazu Bandnudeln, Salate | 17,80 |
| "Boeuf merlot" Feines vom Rind in Merlot & Mire poix geschmort mit Marktgemüse und Serviettenknödel serviert | 17,80 |
| Der Pfälzer Deftiges Rumpsteak 250g im Fettrand gegrillt dazu Bratkartoffeln ⁽²⁾ , Röstzwiebeln und Gemüse | 19,80 |
| Die Pfälzerin Feines Kalbsrückensteak 200g dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Salate | 19,80 |

Schon mal probiert ?



2016 Morio Muskat QbA lieblich

| | | |
|--|-------------|-------|
| Duftig, bunt, betörender Rosenduft, ausdrucksvoll ... ein intensiver | 0,1 l | 2,80 |
| Geschmack mit würzig-fruchtigen Aromen, unterhaltsamer Süße. | 0,25 l | 4,50 |
| Passt zu pikantem Käse und würzt bei uns den "Coq au morio". | Fl. 0,75 lt | 12,50 |



Küchenklassiker



| | |
|---|-------|
| Cordon bleu vom Kalb | 19,80 |
| klassisch würzig gefüllt mit Schinken und Emmentaler dazu Bratkartoffeln ⁽²⁾ und eine kleine Salatauswahl | |
| Saftiges Schweinefilet mit Waldpilzrahm | 17,80 |
| dazu Tagliatelle und ein Salate | |
| Rinderstreifen "Stroganoff" | 17,80 |
| Streifen vom Roastbeef mit Champignons und Gewürzgurken in Creme fraîche, dazu Tagliatelle und Salate | |
| Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" | 17,80 |
| Kalbsrückenstreifen in würziger Rahmsauce dazu Rösti und Gartengemüse | |
| Regenbogenforelle "Müllerin Art" | 17,80 |
| fast grätenfrei, mehliert in Butter gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Salaten serviert | |
| Zander auf der Haut gebraten | 17,80 |
| an Rieslingsauce, dazu Blattspinat und Tagliatelle | |

Schon mal probiert ?



2016 Spätburgunder "blanc de noir", trocken

| | | |
|---|-------------|-------|
| Der "weiße aus der dunklen Traube" ist im Geschmack kräftig und | 0,1 l | 2,80 |
| voller Extrakt. Trotz heller Farbe wird er fachlich den Roséweinen | 0,25 l | 4,50 |
| zugeordnet und ist wie diese ein guter Begleiter zu hellem Fleisch. | Fl. 0,75 lt | 12,50 |



Echtes Hüftgold

Eis geht immer

3 große Kugeln mit Sahne, süß verziert 5,80

dazu heiße Beeren 6,80

Süßes Weintorkarussell 7,80

Mousse, Eis & mehr für die Hüften

Dreierlei von der Pflaume 6,80

Tiramisu, Ragout & Mousse

Rote Grütze

mit Schmandcreme 4,80

mit Vanilleeis 5,80

Kaiserschmarrn 6,80

mit Gartenkompott und Vanilleeis

Internationale Käseauswahl 7,80

mit Brot und Trauben

Schon mal probiert ?



Zangmeisters Obstbrände

Familie Zangmeister bewirtschaftet ihren Obstgarten seit Generationen mit Liebe

statt Chemie und Opa Emil brennt aus Birne, Traubentrester und Mirabelle die 0,02 lt

köstlichsten Brände. Tochter Jessi arbeitet bei uns - und hat uns infiziert ... 3,00



Pfälzer Kleingedrucktes

| | |
|---|-------|
| Beilagenwechsel | 0,00 |
| Brotkörbchen | 2,00 |
| Kinderwunsch (der Teller für die Kleinen) | 6,80 |
| Spätzle & Soß (Beilage mit Soße für die ganz Kleinen) | 3,80 |
| Seniorenportionen gibt's nicht überall | -2,00 |

alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld

(*) diese Artikel enthalten auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe
... und zwar ganz genau:

der Speck in/um/auf Bratkartoffeln, Flammkuchen, Cordon bleu, Roulade:

(2) Antioxidationsmittel und die Leberknödel: (5) Phosphat

... und diese Zusatzstoffe verwenden wir nicht:

(1) Konservierungsstoff / (3) Farbstoff /

(4) Geschmacksverstärker / (6) Süßungsmittel

Bitte sprechen Sie unsere Bedienung auf enthaltene Allergene an.