

OFFENE WEINE 0,25 l

2024 Forster Stift Riesling

LUCASHOF/ trocken 5,50

2024 Forster Schnepfenflug Riesling

LUCASHOF/ halbtrocken 5,50

2024 Weißburgunder

LUCASHOF/ trocken 8

2023 Sauvignon Blanc

MARIE MOTZENBÄCKER/ trocken 8

2024 Portugieser Weißherbst

NIEDERKIRCHNER WEINMACHER/ trocken 5,50

2018 TRADITION Rotwein (Dornfelder & Cabernet)

EUGEN MÜLLER/ trocken 8

FLASCHENWEINE 0,75 l

2024 Deidesheimer Riesling

- VDP.ORTSWEIN -, DR. V. BASSERMANN-JORDAN/ trocken 26

2023 „Elster“ Riesling

- VDP. ERSTE LAGE -, GEORG MOSBACHER/ trocken 29

2023 Riesling Q. b. A. - EXKLUSIVABFÜLLUNG DEIDESHEIMER HOF -

DR. BÜRKLIN-WOLF/ trocken 23

2024 „Pechstein“ Riesling Kabinett

EUGEN MÜLLER/ feinherb 27

2023 Sauvignon Blanc

MARIE MOTZENBÄCKER/ trocken 24

2024 Grauburgunder

DR. VON BASSERMANN-JORDAN/ trocken 28

2024 Weißburgunder

LUCASHOF/ trocken 24

2024 Rosé

LUCASHOF/ trocken 24

2018 TRADITION Rotwein (Dornfelder & Cabernet)

EUGEN MÜLLER/ trocken 24



KARLSBERG



AB 21 UHR
CURRYWURST &
KÄSEWÜRFEL

SCHMANKERL MIT PFIFF

Carpaccio vom Saumagen

mit Radieschen-Pfifferlings Vinaigrette und Salatbouquet 19

Sommersalate

an Joghurt-Zitronenvinaigrette mit Schnittlauch, Kirschtomate, Gartengurke und Kresse 12

Sommersalate serviert mit

Mozzarella, altem Balsamico und Kresse 20

gebratenen Pfifferlingen 20

gebratenen Rinderrücken-Streifen 24

Hausgemachte Tagliatelle

mit jungem Lauch und Parmesan 15

Hausgemachte Tagliatelle serviert mit

gebratenen Pfifferlingen 23

gebratenen Garnelen 23

PFÄLZER KLASSIKER

Wurstsalat von der Lyoner

mit Gewürzgurke, Paprika, Petersilie und Käsestreifen 16

„Pfälzer Lieblingsgericht“

Bratwurst, Leberknödel, Saumagen

mit Riesling Sauerkraut und Bauernbrot 19

Zwiebelrostbraten vom Pfälzer Weiderind

mit Kartoffelrösti, Marktgemüse und Burgunder Jus 29

UNSERE FAVORITEN

2 Stück Kalbfleisch Pflanzlerl

mit Pfifferlingssauce, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 19

Königsberger Klopse

mit Kapernsauce, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 20

Schnitzel vom Landschwein

mit Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat 24

Ein Paar mediterrane Sommerbratwürste

mit Basilikumpesto und Kartoffel-Gurkensalat 19

SÜSSER ABSCHLUSS

Zwetschkuchen vom Blech

mit Vanillesauce und Honig-Joghurt Eis 9

FÜR NACHTSCHWÄRMER

(ab 21 Uhr)

Neugebauers Currywurst

mit Baguette und gebackenen Zwiebelringen 9

Käsewürfel mit Bergkäse und Gouda

mit Trauben und Salzbrezeln 9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Taunusquelle Premium

0,25l 2,50

0,75l 6

Apfel-/Traubensaft-Schorle

0,25l 3,50

0,5l 6

Coca Cola, Orangen-/Zitronenlimo

0,25l 3,50

0,5l 6

„Träublein“ Schloß VAUX

Erfrischend, biologisch, ohne Alkohol

0,1l 4,50

0,75l 22

PRICKELNDES

Menger Krug Sekt brut –

Riesling/Chardonnay/Rosé brut

0,1l 7,50

0,75l 45

Riesling-/Weißherbstschorle

0,25l 3,50

0,5l Schoppen 6

Glaspfand 4

BIER

Karlsberg

URPILS / alkoholfrei

0,33l 4

Karlsberg

Weizen-Hefe / Kristall / alkoholfrei

0,5l 5,50

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.