

aus der Häckerküche

vorab

cremiges Winzersüppchen vom Silvaner mit Zimtcroustons 5,90 €

Paar Ur-Bratwürste

hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch nach einer uralten Rezeptur

- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot 9,80 €

- mit Soße, Bratkartoffel 10,90 €

Leberknödel mit Weinsauerkraut, Soße, Brot 9,80 €

Züngelchen mit Weinsauerkraut, Brot 9,80 €

Hackfleischküchle „Hubertus“

mit Waldpilzsauce, Rahmwirsing, Bratkartoffel

11,90 €

Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt

mit Rahmwirsing, Soße und Bratkartoffel

11,90 €

Fränkischer Saumagen nach Pfälzer Art

- Weinsauerkraut, Brot

9,80 €

- mit Rahmwirsing und Bratkartoffel

11,90 €

„Dreierlei“ Saumagen, Leberknödel, Ur-Bratwurst

- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot

13,90 €

- mit Rahmwirsing, Soße, Bratkartoffel

15,90 €

Spargeltoast gekochter Schinken, Spargel, Käse, Salatbeilage

12,90 €

Sonntag, Mittagstisch

Winzerbraten

mit Knödel und Salat

15,90 €

aus der Häckerküche

Maultaschen mit Steinpilzen, handgerollt
an Waldpilzsoße, Salatbeilage **11,90 €**

„Knödel-Tris“
Spinatknödel, Käseknödel, Rote-Beete-Knödel
in cremiger Silvanersauce, Beilagensalat **10,90 €**

Winterlicher Hirtenkäse mit Nuß-Granatapfeltopping
in Salzlake gereifter Käse gratiniert mit karamellisierten
Erd- und Walnüssen, Beilagensalat, Baguette **10,90 €**

Veggi-Burger (vegetarisch & vegan)
Hausgemachtes Patty (Kichererbsen, Kidneybohnen, Haferflocken)
vegane Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salatbeilage **10,90 €**

Limburger „de Luxe“ *mariniert mit* **9,50 €**
Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter

warmer **Ofen-Limburger „de Luxe“** *mariniert mit* **9,90 €**
Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter

Kochkäse mit Brot und Butter **7,90 €**

Belegte Winzerstange **7,90 €**
gekochter Schinken, Käse, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Ei

Käsewürfel mit Cranbeerys **6,90 €**

Dessert

Walnusseis mit warmen Zimt-Rotweinpflaumen
& Mandel-Zimt Topping **6,90 €**