










Kalte Speisen

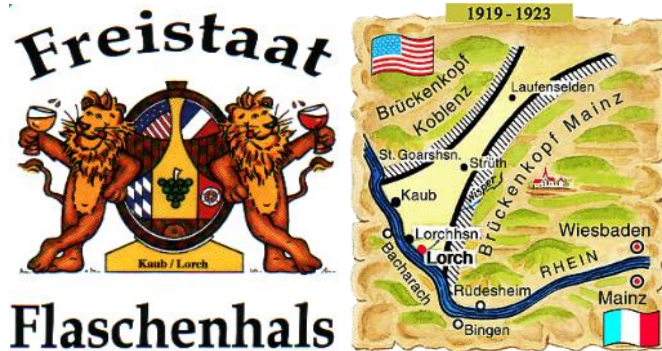
	€	€ kl. Port.
große Laugenbrezel #1,(160g) mit Butter	2,50	
Beilagensalat	4,90	
bunter Salat-Teller je nach Saison mit Ei und Toast	13,50	
Hausmacher Wurst (Blut-, Leberwurst und Presskopf) mit Brot #1,	11,50	7,50
Wurstsalat *2 mit Brot	12,80	8,20
mit Bratkartoffeln	14,80	10,20
"Pfalz-Platte"		
Eiersalat #2,#6,#9 , Wurstsalat, Blutwurst, Leberwurst, Presskopf, roher*1 & gekochter Schinken *1,2,3, Spundekäs #9 und Brot #1	16,10	
Spundekäs ' <i>lactosefrei</i> *5, #9 mit Zwiebeln und Kümmel (separat), Laugenbrezel #1, Butter und Brot #1	11,80	
- auch mit <i>glutenfreien Brezelchen möglich, bitte ggfs. ausdrücklich bestellen!</i>		6,80
Käse-Teller		
Käseauswahl ca. 250g #2,#6,#9 mit Butter und Brot #1	17,50	

Warme Speisen

Gulaschsuppe	5,80	
Gebackener Ziegenkäse #6 mit Tomaten, Oliven und Brot #1	12,80	
2 Spiegeleier #2 #6 mit Bratkartoffeln	10,50	
Strammer Max (gek. Schinken *1 #6 mit 2 Spiegeleiern #2)	11,50	
Käse Max (Käse *5 #6 mit 2 Spiegeleiern #2)	11,50	
Scharfe Schnitte		
(Brot #1, roher Schinken *1, Meerrettich, Paprika und Rühreier #2)	13,50	
Maultaschen #1,#2,#6 im Gußeisen-Pfännchen auf gebratenem Speck und Zwiebeln, mit Schinken und Käse #6 überbacken	17,50	12,50
Spinat Maultaschen #1,#2,#6 im Gußeisen-Pfännchen mit Zwiebeln, Tomaten-Scheiben und Käse #6 überbacken	17,50	 12,50
Reibekuchen mit Apfelkompott	9,20	
oder mit Quarkcreme #6 <i>lactosefrei</i>	9,20	

	€	€ kl. Port.
gebratene Blutwurst #1 im GußeisenPfännchen mit Bratkartoffeln und Apfelkompott	14,90	11,90
gebratene Leberwurst #1 im GußeisenPfännchen mit Bratkartoffeln und Apfelkompott	14,90	11,90
gebratene Leber- und Blutwurst #1 im GußeisenPfännchen mit Bratkartoffeln und Apfelkompott	14,90	11,90
Flammkuchen Veggi #1 Mit Kirschtomate, Paprika, Aubergine, Zucchini, Gurke, rote Zwiebel und Spitzkohl	11,90	
Flammkuchen Elsässer Art mit Speck #1,#2,#6	10,90	

Spezialitäten aus dem



weitere Info's siehe Seite 9 →

2 geräucherte Filets von der Wisperforelle (kalt) mit Toast #1 oder Roggenbrot #1 und Sahnemeerrettich	18,30	
oder mit Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich	20,30	
Forellenzucht Seitz in Lorch www.wisperforelle.de		

hausgemachte **Wildschweinsülze**

von heimischem **Wild** mit **Zwiebelsöße**, dazu

Butter und Brot #1	18,30	13,30
oder Bratkartoffeln	20,30	15,30

Sollten Sie unter Zeitdruck sein möchten wir Sie bitten dies bei der Bestellung anzusprechen.

Wenn Sie einen Bewirtungsbeleg benötigen ist es erforderlich dies VOR dem Rechnungsdruck anzukündigen.

Konservierungsmittel

*1 = Nitrit-Pökelsalz *2 = Antioxidationsmittel *3 = mit Geschmacksverstärker *4 = mit Phosphat
*5 = mit Milcheiweiß *6 = mit Farbstoff

Allergene und Erzeugnisse aus diesen

#1 Gluten #2 Hühnerei #3Fisch #4 Erdnüsse #5 Soja #6 Milch / Laktose
#7 Schalenfrüchte #8 Sellerie #9 Senf #10 Sesam #11Lupine #12 Weichtiere
#13 Schwefeldioxid und Sulfide #14 Krebstiere