

Liebe Gäste, wir möchten Sie hier bei uns ganz herzlich begrüßen und Ihnen mit einigen Worten schildern was uns motiviert.

Unsere Philosophie

In unserem Restaurant glauben wir, dass Essen mehr ist als nur Nahrungsaufnahme – es ist ein Erlebnis, das Sinne und Seele berührt.

Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass frische, hochwertige Zutaten der Schlüssel zu unvergesslichen Gerichten sind. Wir setzen auf regionale Produkte und saisonale Vielfalt, um die Aromen der Natur in jedem Bissen einzufangen.

Gemeinschaft und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Wir möchten, dass sich jeder Gast wie zu Hause fühlt und die Atmosphäre unseres Hauses genießt. Unser Team ist leidenschaftlich und engagiert, um Ihnen nicht nur köstliche Speisen, sondern auch unvergessliche Momente zu bieten.

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und verantwortungsbewusste Entscheidungen. Durch die Auswahl lokaler Lieferanten und die Unterstützung regionaler Produzenten tragen wir dazu bei, die Umwelt zu schützen und die Vielfalt unserer Region zu bewahren. So können wir nicht nur köstliche Gerichte anbieten, sondern auch einen positiven Beitrag zu unserer Gemeinschaft leisten.

Ihre Gastgeber
Christiane Goyert und Christian Kohl

Zum Wein

oder zum Teilen

alle Preise in €

Kleines Käsebrett Brot ✓	14,50
Vesperplatte Käse Schinken geräucherte Bratwurst Oliven Butter Leberwurst Brot	16,90
Oliven ✓	4,50
Butter ✓	2,00
Brotkorb ✓	3,50

Für den kleinen Hunger

Garnelenpfännchen Knoblauch Weißwein Pernod Brot	14,50	
Gegrillter Schafskäse Oliven Zwiebeln Knoblauch Peperoni Brot ✓	14,90	
Gemischter Blattsalat ✓	klein 6,50	groß 10,50
- mit gratiniertem Ziegenkäse Walnüsse ✓	klein 11,50	groß 15,50
- mit Garnelen	klein 14,50	groß 21,50
- mit Rumpsteakstreifen	klein 17,90	groß 24,90
Caesar Salad Croutons		13,00
- mit Garnelen	20,50	
- mit Rumpsteakstreifen	23,50	

Suppen

Leberknödelsuppe	9,50
Markklößchensuppe	8,50

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns an.

* auch als kleine Portion erhältlich

Für den großen Hunger

alle Preise in €

Fleischknepp Meerrettichsauce Kartoffelpüree *	20,50
Gebackene Blutwurst Meerrettichsauce Apfel Kartoffelpüree	18,90
Rumpsteak ~ 230 g Zwiebeln oder Kräuterbutter Bratkartoffeln	31,50
Pfalzliebe Leberknödel Saumagen Bratwurst Sauerkraut Brot	21,50

Gerne können Sie sich Ihre Pfalzliebe aus Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auch individuell zusammenstellen

Selbstgemachte Gnocchi Bärlauch-Mandel- Pesto Parmesan ✓	18,90
--	-------

Bitte beachten Sie unsere Aktuelle Tagesempfehlung!

was gäb's noch dazu?

Kartoffelpüree 4,50	Bratkartoffeln 4,50	Kartoffelgratin 4,50
---------------------	---------------------	----------------------

Für die Kinder

Bratwurst oder Saumagen Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln	10,50
2 Fleischknepp Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln	11,50

Süßes zum Schluss

Tagesdessert | fragen Sie gerne unsere Servicekräfte

Affogato Vanilleeis Espresso	5,00
----------------------------------	------

Sekt & Sorbet 1 Kugel Sorbet aufgefüllt mit Sekt	8,50
--	------

Kugel Eis Vanille Schokolade Erdbeere Salz-Karamell	1,50
---	------

Kugel Sorbet Zitrone schwarze Johannisbeere	2,00
---	------

**Unsere Speisen werden selbst produziert oder stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen.
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.**

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns an.

* auch als kleine Portion erhältlich

Durstlöscher

alle Preise in €

Rieslingsekt brut	0,1l	6,20	0,75l	31,20
Pinot Noir Rosé brut	0,1l	6,90	0,75l	34,50
Secco Frizzante entalkoholisiert	0,1l	6,50	0,75l	33,00
Aperol Spritz			0,25l	7,80
Limoncello Spritz			0,25l	7,80
Rieslingschorle trocken halbtrocken		süß sauer		
	0,25l	3,80	0,5l	5,90
Roséschorle halbtrocken	0,25l	3,80	0,5l	5,90

Weinschorle aus jedem anderen Wein +1€

Chiemseer Hell			0,5l	4,80
Paulaner Hefeweizen			0,5l	4,80
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	4,80
Bittburger 00 Pils Alkoholfrei			0,33l	3,50

ohne Prozente

Peterstaler Wasser medium spritzig			0,5l	4,80
Black Forest Wasser still			0,5l	4,80
Traubensaft rot/ weiß vom Weingut Petri	0,25l	3,20	0,5l	5,80
Apfelsaft / Johannisbeere pur	0,25l	2,80	0,5l	5,60
Apfelsaftschorle	0,25l	2,50	0,5l	4,50
Johannisbeerschorle	0,25 l	2,50	0,5l	5,00
Traubensaftschorle rot/ weiß	0,25l	2,90	0,5l	5,50
Bionade naturtrübe Zitrone			0,33l	3,90
Bionade Orange			0,33l	3,90
Bionade Blutorange			0,33l	3,90
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Mezzo Mix			0,33l	3,90

Was heißes



Wir beziehen unseren Kaffee von der Green Roast Kaffeerösterei aus Grünstadt.
Bei Green Roast wird im traditionellen Langzeit - Trommelröstverfahren in kleinen Chargen Spezialitätenkaffee hergestellt.

Espresso	2,90
doppelter Espresso	4,50
Tasse Kaffee	3,00
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,00
Tasse Tee verschiedene Sorten	3,50

Zum Nachspülen

Ramazzotti	4cl	5,20
Limoncello	2cl	3,20

Brände vom Weingut Mesel, Bad Dürkheim

Williams Birne	2cl	4,50
Haselnuss	2cl	4,50
Gewürztraminer Trester	2cl	4,50
Mirabellenbrand	2cl	4,50
Weinbergpfirsichlikör	2cl	4,00



Weine vom Weingut Petri, Herxheim am Berg

Weißwein

		0,1L	alle Preise in €	
			0,25L	0,75L
16	2024 Riesling QbA – trocken Alkohol: 12%, Restsüße: 5,0 g/l, Säure: 6,9 g/l	2,80	5,50	----
17	2024 Riesling QbA – halbtrocken Alkohol: 11%, Restsüße: 14,3 g/l, Säure: 6,9 g/l	2,80	5,50	-----
23	2024 Herxheim am Berg Riesling Kabinett – trocken Alkohol: 11,5%, Restsüße: 5,7 g/l, Säure: 6,6 g/l	3,40	6,50	19,00
34	2023 Herxheimer Honigsack Riesling - trocken Alkohol: 12,5%, Restsüße: 4,0 g/l, Säure: 8,1 g/l	3,60	7,00	20,00
40	2022 Kallstadter Saumagen Riesling QbA - trocken Alkohol: 12,5%, Restsüße: 5,2 g/l, Säure: 7,7 g/l	4,00	8,00	23,00
25	2024 Weißburgunder QbA – trocken Alkohol: 12%, Restsüße: 7,1 g/l, Säure: 6,6 g/l	3,50	6,50	18,50
36	2024 Auxerrois QbA – trocken Alkohol: 12,5%, Restsüße: 6,5 g/l, Säure: 6,4 g/l	4,00	8,00	23,00
37	2024 Grauburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 7,0 g/l, Säure: 6,6 g/l	3,60	7,00	20,00
39	2024 Chardonnay QbA – trocken im Barrique gereift Alkohol: 13%, Restsüße: 1,3 g/l, Säure: 6,1 g/l	4,70	9,50	27,00
42	2023 Steinacker Weißburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 0,7 g/l, Säure: 5,6 g/l	5,30	10,50	30,00
28	2024 Sauvignon Blanc QbA – trocken Alkohol: 11,5 %, Restsüße: 9,3 g/l, Säure: 7,3 g/l	3,50	7,00	20,00
31	2023 Scheurebe QbA – feinherb Alkohol: 12%, Restsüße: 17,1 g/l, Säure: 6,5 g/l	4,00	7,50	21,00

Alkoholfreier Wein

63	Blanc Sans deutscher Wein ent-alkoholisiert (Alkohol: < 0,5%)	4,00	8,00	23,00
----	--	------	------	-------



Die
JUNGE
PFALZ

Roséwein

		alle Preise in €		
		0,1L	0,25L	0,75L
2	2025 Rosé QbA - halbtrocken Alkohol: 11%, Restsüße: 13,0 g/l, Säure: 6,1 g/l	2,80	5,50	-----
3	2025 Pinot Noir Rosé QbA – trocken Alkohol: 11%, Restsüße: 5,9 g/l, Säure: 5,7 g/l	3,40	6,50	19,00

Rotwein

6	2022 Spätburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 1,5 g/l, Säure: 5,2 g/l	3,60	7,00	20,00
8	2022 Herxheimer Honigsack Spätburgunder QbA – trocken im Barrique gereift Alkohol: 13,5%, Restsüße: 0,2 g/l, Säure: 6,1 g/l	4,70	9,50	27,00
20	2023 Pinot Madeleine Frühburgunder QbA – trocken Alkohol: 13%, Restsüße: 0,3 g/l, Säure: 5,8 g/l	3,70	7,50	21,50
7	2023 Merlot QbA – trocken Alkohol: 13,5%, Restsüße: 0,1 g/l, Säure: 6,1 g/l	4,00	8,00	23,00
9	2022 Cuvee Petri QbA – trocken Alkohol: 13,5%, Restsüße: 2,6 g/l, Säure: 5,2 g/l	3,70	7,00	20,00
10	2023 Herxheimer Himmelreich Cabernet Sauvignon QbA – trocken im Barrique gereift Alkohol: 13,5%, Restsüße: 0,5 g/l, Säure: 5,8 g/l	4,70	9,50	27,00

Edelsüß

32	2020 Herxheimer Honigsack Riesling Spätlese Alkohol: 10%, Restsüße: 36,4 g/l, Säure: 7,9 g/l	4,80	9,00	26,00
43	2015 Herxheimer Honigsack Riesling Auslese 0,5l Alkohol: 10,8%, Restsüße: 59,1 g/l, Säure: 8,7 g/l	6,00	11,00	21,50

Wir haben immer die aktuellen Jahrgänge im Verkauf

**Falls Sie ihre Flasche nicht schaffen sollten, nehmen Sie sie sich gerne mit.
Sie können auch alle Weine von unserer Karte zum Listenpreis kaufen.**

Unsere Lieferanten:



Unsere Weine kommen ausschließlich vom Weingut Petri, Herxheim am Berg



Fleisch und Wurstwaren bekommen wir von der Metzgerei Hepp, Altleiningen



unseren Kaffee beziehen wir von der Green Roast Kaffeerösterei, Grünstadt



Obstbrände bekommen wir vom Weingut Mesel, Dad Dürkheim



Brot holen wir bei der Bäckerei Sippel, Ungstein



Eier und Kartoffeln bekommen wir vom Demeter Hof Markus Goyert, Altleiningen



Saisonales Gemüse bekommen wir von der Demeter Gärtnerei Annette Goyert, Altleiningen

Alles andere Gemüse bekommen wir von der Pfälzer Markthalle, Grünstadt