



Liebe Gäste,

schön, dass Sie sich bei uns eingefunden haben, um eine gemütliche Zeit in unserer Gaststätte zu verbringen. Leckere Speisen aus frischen Zutaten, passend dazu die Weine unseres Bioland-Weingutes, Destillate und Säfte sowie ein uriges Ambiente sorgen während Ihres Aufenthaltes für eine Wohlfühlstimmung - genießen Sie den Charme der südlichen Weinstraße mit unseren Weinen! Die wechselnde Tageskarte je nach Saison z.B. mit Pfälzer Spezialitäten, Bärlauch, Pfälzer Spargel, Pfifferlingen oder Wild bietet immer spannende „Neuigkeiten“.

Unser Familienbetrieb hier in Albersweiler besteht bereits in der vierten Generation. Alle Weine, die wir Ihnen in der Gaststätte anbieten, stammen direkt aus unserem Weingut. Nutzen Sie doch diese Gelegenheit, die Weine zu probieren und sich darüber zu informieren. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl weiter.

Die eigene Brennerei bietet ebenfalls einige Spezialitäten, wie z.B. die Williams-Birne oder der Tresterbrand..

Bei uns wird die Pfälzer Tradition und Gastlichkeit gelebt, deshalb gibt es bei uns einige große Tische, an denen zusammengesessen wird. Wie oft sind so schon die gemütlichsten Runden entstanden!

Sagen Sie uns bitte, wenn Ihnen einmal etwas nicht gefällt. Natürlich freuen wir uns auch, wenn Sie uns das Gegenteil mitteilen!

SCHÖN dass Sie unsere Gäste sind – herzlichen Dank!
Ihre Familien Nägle & Kudling und das beste Team!

Liebe Gäste,

alle Salate, Soßen und Bratkartoffeln sind hausgemacht!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, sind gesondert ersichtlich - fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen!

Vorspeise

Griebenschmalz im Töpfchen

mit Röstzwiebeln und Bauernbrot (1/5/A)

3,90 €

Aus unserer Salattheke

Pfälzer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln,

dazu Pommes frites (3/5/G)

11,90 €

kleinere Portion

10,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen,

Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites (3/4/5/G)

11,90 €

kleinere Portion

10,90 €

„Veggie-Salat“ (vegetarisch) mit verschiedenen hausgemachten Rohkostsalaten, Schafskäse, eingelegte Oliven in Knoblauch, getrocknete

Tomaten, dazu Bauernbrot (2/3/4/5/G/A/C/I/J/G)

12,90 €

kleinere Portion

10,90 €

„Chef-Salat“ mit hausgemachten Rohkostsalaten und gegrillten Roastbeefstreifen,

dazu Bauernbrot (2/5/G/J/G/I/C/A)

13,90 €

kleinere Portion

12,50 €

Hauptgerichte

Schnitzel paniert (v. Schwein), dazu Pommes frites und Salat (2/1/6/A/G/I/C/J)	14,90 €
kleinere Portion	12,90 €
Schnitzel natur (v. Schwein) mit Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat (2/1/6/A/G/I/C/J)	15,90 €
kleinere Portion	13,90 €
Hamburger Schnitzel (paniert, v. Schwein) mit gegrilltem Bacon und Spiegelei auf Bratensauce, dazu Pommes frites und Salat (1/2/1/6/A/I/C/J)	16,90 €
Medaillons v. Schweinefilet in Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat (2/1/A/G/I/C/J)	20,90 €
kleinere Portion	18,90 €
Krosses Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Salat (2/1/A/G/I/C/J)	12,90 €

Vegetarisch und Fisch

Hausgemachte Spinatknödel

in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan,
dazu Salat (2/15/14/1A/1G/1I/1C/1J)

13,50 €

Hausgemachte Maultaschen

gefüllt mit frischem norwegischem Lachs,
Garnelen und Rucola, in Limettensauce,
dazu Salat (2/1A/1G/1I/1C/1J/1B/1D)

14,90 €

kleinere Portion

11,90 €

Portion hausgemachte Bratkartoffeln,

dazu ein größerer Salat (2/1A/1G/1I/1C/1J)

9,50 €

-
- Bei Umbestellungen von Beilagen auf hausgemachte Bratkartoffeln berechnen wir zzgl. 2,00 €
 - Wünschen Sie Ihr Gericht ohne Beilage, ziehen wir 1€ ab (gilt nicht für Salat oder Gemüse)

Dessert, Espresso oder ein Destillat?....

... das Angebot finden Sie auf unserem Aufsteller auf den Tischen!

- 1) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmittel
- 9) geschwärzt

- 2) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Farbstoff
- 7) koffeinhaltig
- 10) enthält Phenylalaninquelle
- 5) mit Phosphat
- 8) chininhaltig

Vom Schlachtfest!

Dosen á 400 g: Bratwurst (4,20 €)
Eisbein (4,20 €)

Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen (je 3,70 €)

Leberwurst/Blutwurst in einer Dose (3,70 €)

Jeden 1. Donnerstag im Monat Schlachtfest (September bis April),
durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr:

....Wellfleisch mit Sauerkraut oder hausgemachtem
Zwiebelsalat, Bratwurst, Mett, Hackbraten mit
hausgemachten Bratkartoffeln, ab ca. 16.30 Uhr
zusätzlich Schlachtplatte und Hausmacher.

VORBESTELLUNG:

Wenn Sie am Schlachtfest rohe Bratwurst abholen möchten
bestellen Sie bitte spätestens bis zum Montag vor dem
entsprechenden Schlachtfest – vielen Dank!