



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 und mehr sind hausgemacht!

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

Vorspeise

Bärlauchbutter im Töpfchen, dazu Bauernbrot (A/G) 4,90 €

Griebenschmalz im Töpfchen
mit Röstzwiebeln und Bauernbrot (1/5/A) 4,90 €

Aus unserer Salattheke

Pfälzer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln,
dazu Pommes frites (3/5/6) 12,90 €

kleinere Portion 11,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen,
Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites (3/4/5/G) 12,90 €

kleinere Portion 11,90 €

„Chef-Salat“ mit hausgemachten Rohkostsalaten
und gegrillten „Block House“- Roastbeefstreifen,
dazu Bauernbrot (2/5/6)/G/1/1/A) 20,90 €

kleinere Portion 18,50 €

Hauptgerichte

Schnitzel paniert (v. Schwein), dazu Pommes frites und Salat (2/6/1A/4/1VC)	16,90 €	
		kleinere Portion
		14,90 €
Schnitzel natur (v. Schwein) mit Rahmsobe, dazu Pommes frites und Salat (2/6/1A/4/1VC)		18,90 €
		kleinere Portion
		16,90 €
Hamburger Schnitzel (paniert, v. Schwein) mit gegrilltem Bacon und Spiegelei auf Bratensobe, dazu Pommes frites und Salat (1/2/6/1A/1VC)		20,90 €
Medaillons v. Schweinefilet in Pfeffersobe, dazu Kroketten und Salat (2/1A/4/1VC)		22,90 €
		kleinere Portion
		20,90 €
Krosses Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Salat (2/1A/4/1VC)		15,90 €
Kalbshuftsteak mit hausgemachter Bärlauchbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat (2/1A/4/1VC)		24,90 €
Portion hausgemachte Bratkartoffeln, dazu ein größerer Salat (2/1A/4/1VC)		11,90 €

Gemüse und Fisch

Rote-Beete-Gnocchi mit Zucchini, Paprika und Tomaten, in Knoblauch-Sesamöl geschwenkt, dazu Salat (alles vegan) (K/J/C/V)	17,90 €
Hausgemachte Maultaschen (4 Stück) gefüllt mit frischem norwegischem Lachs, Garnelen und Rucola, dazu Salat (R/A/G/V/C/J/B/D)	20,90 €
kleinere Portion (2 Stück)	17,90 €
Flammkuchen Bio-Vegan mit Zucchini, Tomaten, Rotkraut, Champignons, Frühlingslauch, Paprika, Zwiebel	12,90 €
dazu Salat (vegan)	15,90 €

Darf es etwas extra sein?

Portion Soße	2,00 €
Bärlauchbutter	2,90 €
Beilagensalat	4,90 €
Beilagensalat groß	6,50 €
Portion Bratkartoffeln	4,90 €
Portion Pommes frites oder Kroketten	4,50 €
Brotkorb (zwei Scheiben Bauernbrot)	2,00 €

- 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 – passt noch, oder?

Mango-Sorbet – aufgegossen mit hauseigenem Bio-Secco	7,90 €	
Cassis-Sorbet – aufgegossen mit hauseigenem Bio-Secco	7,90 €	
Steiermarkbecher	vanilleeis mit gerösteten Mandeln und heißgepresstem steirischem Kürbiskernöl und Sahne	7,90 €
Krokantbecher	vanille-/Schokoeis mit Krokant, Karamelsoße und Sahne	5,90 €
Amarenabecher	Haselnuss- und vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne	6,50 €
Gemischtes Eis	vanille/Schoko/Haselnusseis + Sahne	4,90 €

Vom Schlachtfest!

Dosen á 400 g:

Bratwurst 5,20 € (kg/13,00 €)

Eisbein 5,20 € (kg/13,00 €)

Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen je 4,70 € (kg/11,75€)

Leberwurst/Blutwurst in einer Dose 4,70 € (kg/11,75€)

Jeden 1. Donnerstag im Monat Schlachtfest (Oktober bis März), 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, Wellfleisch oder Hausmacher abholen möchten bestellen Sie diese bitte spätestens bis zum Montag vor dem entsprechenden Schlachtfest – vielen Dank!

Aktuelles immer auf www.weingut-naegle.de!

1) mit Konservierungsstoffen

2) mit Geschmacksverstärker

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Farbstoff

5) mit Phosphat

6) mit Süßungsmittel

7) koffeinhaltig

8) chininhaltig

9) geschwärzt

10) enthält Phenylalaninquelle
