



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 Mitarbeiter/-innen!

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

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites (6/1/1/5/L)	12,90 €
kleinere Portion	11,90 €
„Chef-Salat“ mit hausgemachten Rohkostsalaten und gegrillten „Block House“- Roastbeefstreifen, dazu Bauernbrot (1/1/6)	20,90 €
kleinere Portion	18,50 €
„Garten-Salat“ mit Croutons und gebratenen Champignons (1/1/6/A)	14,90 €
kleinere Portion	12,90 €

Gemüse und Fisch

Rote-Beete-Gnocchi mit Zucchini, Paprika und Tomaten, in Knoblauch-Sesamöl geschwenkt, dazu Salat (alles vegan) (KJ/C/I)	17,90 €
Hausgemachte Maultaschen (4 Stück) gefüllt mit frischem norwegischem Lachs, Garnelen und Rucola, dazu Salat (2/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 hausgemachte Soße (Rahm- oder Bratensoße, andere Soßen auf Anfrage) (A/G/I/J)	3,00 €
Bärlauchbutter	2,90 €
Beilagensalat	4,90 €
Beilagensalat groß	6,50 €
Portion hausgemachte 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- oder Cassis-Sorbet – Zwei Kugeln
aufgegossen mit hauseigenem Bio-Secco 9,50 €

Je eine Kugel Sorbet (ohne Alkohol) 3,30 €

Eis aus der Region (Kirrweiler): "Avanzato"

Unsere Milch-Eisarten für Sie:

* Zimt Pflaume * Aprikose * Vanille * Walnuss

* Pistazie * Joghurt * Schokolade * Mandel - je Kugel 2,30 €

+ Sahne 0,80 €

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 April),
durchgehend warme Küche von 12-20 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 | |
-