



Landgasthof
WALDGLÜCK



Unsere Tageskarte

Spargel Karte (April bis Juni)

Spargel-Creme-Suppe

mit Spargelstückchen, Bärlauch-Pesto und Omas-Brot-Croutons (C,H)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Hausgemachte Semmelknödel mit Spargel

in Bärlauch-Sauce und gebratenen Champignons (A1,C,G,H)

22,90 €

Portion Stangen Spargel (ca. 350 g geschält) mit hausgemachter Sauce Hollandaise

mit tournierten Kräuter-Kartoffeln (C,H)

27,90 €

Portion Stangen Spargel (ca. 250 g geschält) mit hausgemachter Sauce Hollandaise

mit tournierten Kräuter-Kartoffeln (C,H)

22,90 €

+ wahlweise mit

Argentinisches Block House-Rumpsteak (180-200 g) mit hausgemachter Kräuterbutter + 17 €

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel (A1,H,C) + 9,90 €

Gebratenes Lachs-Filet unter Estragon-Kruste (A1,C,H) + 14 €

**Ab dem 24.05.2025 bieten wir Ihnen jeden Samstag und Sonntag
ein regionales Grillbuffet in unserem Biergarten an.**

Alle Salate kommen frisch aus dem Gemüsegarten von Fräulein Lenz in Münchweiler.

Extra Portion Mayo oder Ketchup: 0,50 € / ToGo Box: 0,50 €

WLAN – Netzwerkname: Landgasthof / Passwort: Wald2025



Unsere Tageskarte

Vorspeisen

Grünkernmehl-Suppe

mit Markklösschen und kleingewürfeltem Gemüse (G)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme

auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,G,H)

15,90 €

Mediterraner Sommer-Schnittsalat aus dem Gemüsegarten von Fräulein Lenz

mit Oliven, Paprika und Wassermelone in Olivenöl und Balsamico-Vinaigrette (A1,C,G,H)

14,90 €

+ wahlweise mit Schafskäse oder gebratenem Hähnchenbrustfilet

Vegetarische / Vegane Gerichte

Knusperschnitzel (vegan – auf Basis von Weizenprotein) mit Rosmarin Kartoffeln

und mediterranem Gemüse, serviert mit Mango Chutney und Salat in fruchtigem Dressing (A1)

23,90 €

Hausgemachte Semmelknödel

in Bärlauch-Sauce und gebratenen Champignons (A1,C,G,H)

19,90 €

Fischgerichte

Ofenkartoffel mit gebratenen Garnelen (5 Stk.)

auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,D,G,H)

22,90 €

Gebratenes Lachs-Filet mit Estragon-Kruste

auf einem Lauchbett mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)

24,90 €



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

- Ofenkartoffel mit gebratenem Hähnchenbrust-Filet** **18,90 €**
auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,G,H)
- Schnitzel Wiener Art mit Champignons- oder Rahmsoße** **19,90 €**
dazu Pommes und Salat in beerigem Dressing (A1,C)
Als kleine Portion **15,90 €**
- Cordon Bleu (Schweinerücken von Henrik Heeger aus Breunigweiler)** **22,90 €**
mit Emmentaler und gekochtem Schinken, dazu Champignonsoße, serviert mit Pommes und Salat mit fruchtigem Dressing (A1, C,G)
- Rumpsteak (Argentinisches Block House) mit geschmorten Zwiebeln** **30,90 €**
und hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Pommes oder Kroketten und Salat (C,G)
- Pfälzer Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler)** **14,90 €**
mit Pommes Frites, Senf und Salatvariation mit Beeren-Dressing (C,8)
- Pfälzer Teller** **21,90 €**
mit gebratenem Saumagen, Leberknödel, Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler),
serviert mit Riesling-Sauerkraut, Baguette und Senf (A1,C,8)
Wahlweise mit extra Portion Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und frischer Petersilie 6,90 € (8)
- Bolognese Schnitzel mit Emmentaler Käse überbacken** **22,90 €**
(Rinderhackfleisch-Sauce) dazu Pommes und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,G)
- Hausgemachter Wurstsalat mit knusprigen Pommes (H)** **14,90 €**



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

Mediterraner Rinderbraten in Salbei-Rotwein-Sauce

Serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln und Ratatouille-Gemüse (A1,G,H)

22,90 €

Kalbstafelspitz in Meerrettich-Sauce

mit Preiselbeeren, tournierten Butter-Kräuter-Kartoffeln und glacierten Karotten (A1,G)

22,90 €

Kinder

Kinder-Nuggets (Hähnchen)

mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (A1,C)

6 Stück / 11,50 €

9 Stück / 13,50 €

Dessert

Warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern

mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or) und frischen Früchten (A1,C,G)

11,50 €

Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen

mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or) und frischen Früchten (A1,C,G)

11,50 €

Himbeersorbet (vegan)

7,50 €

Regionaler Erdbeerbecher

mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or), Erdbeer-Minze Sauce und Schlagsahne (G,H)

8,50 €