



Unsere Tageskarte

Vorspeisen

Karotten-Ingwer Creme-Suppe

serviert mit Croûtons (A1,G)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Pfifferling Creme-Suppe

serviert mit Croûtons und glacierten Aprikosen (A1,G)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Bunter Salat

(Rohkost- & Blattsalat) mit fruchtigem Dressing (A1,C,G)

klein: 5,90 € / groß: 9,90 €

Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme

serviert auf buntem Salat-Teller (Rohkost- & Blattsalat) mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Beeren-Dressing (C,G,H)

15,90 €

Mediterraner Sommer-Schnittsalat mit gefüllten Frischkäse-Kartoffeltaschen

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

14,90 €

Mediterraner Sommer-Schnittsalat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

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

14,90 €

Mediterraner Sommer-Schnittsalat mit gebratenen Pfifferlingen

in Olivenöl und Balsamico-Vinaigrette (C,G,H)

14,90 €

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

Vegetarische / Vegane Gerichte

- Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme und gebratenen Pfifferlingen** **22,90 €**
serviert auf buntem Salat-Teller (Rohkost- & Blattsalat) mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Beeren-Dressing (C,G,H)
- Knusperschnitzel (vegan – auf Basis von Weizenprotein) mit Rosmarin Kartoffeln** **23,90 €**
serviert mit mediterranem Gemüse, Mango Chutney und Salat in Essig-Öl-Dressing (A1)
- Hausgemachte Semmelknödel in Pfifferling-Rahmsauce** **23,90 €**
mit Kirschtomaten, gedünstetem Lauch, glacierten Aprikosen und frischen Kräutern (A1,C,G,H)

Fleischgerichte

- Hausgemachter Wurstsalat mit knusprigen Pommes (H)** **14,90 €**
- Mediterraner Rinderbraten in Salbei-Rotwein-Sauce** **22,90 €**
serviert mit hausgemachten Semmelknödeln und Ratatouille-Gemüse (A1,G,H)
- Pfälzer Teller** **21,90 €**
serviert mit gebratenem Saumagen, Leberknödel, Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler), mit geschmorten Zwiebeln, Riesling-Sauerkraut, Baguette und Senf (A1,C,8)
- Portion Bratkartoffeln mit Speck** **6,90 €**
serviert mit Zwiebeln und frischer Petersilie (8)
- Portion gebratene Pfifferlinge** **12,50 €**
serviert mit Zwiebeln, Lauch, Kirschtomaten, glacierten Aprikosen und frischen Kräutern (A1,C,G)



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

- Ofenkartoffel mit gebratenem Hähnchenbrust-Filet** **18,90 €**
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,G,H)
- Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Champignons- oder Rahmsauce** **19,90 €**
serviert mit Pommes, hausgemachter Sauce und Salat in beerigem Dressing (A1,C)
Als kleine Portion 15,90 €
- Cordon Bleu (Schweinerücken von Henrik Heeger aus Breunigweiler)** **22,90 €**
gefüllt mit Emmentaler und gekochtem Schinken, dazu hausgemachte Champignonsauce, serviert mit Pommes und Salat in fruchtigem Dressing (A1, C,G)
- Rumpsteak (Block House) mit geschmorten Zwiebeln** **30,90 €**
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G)
- Rumpsteak (Block House) mit geschmorten Zwiebeln und Pfifferlingen** **37,90 €**
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G)
- Pfälzer Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler)** **14,90 €**
serviert mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat, Senf und kleinem gemischtem Salat (C,8)
- Bolognese Schnitzel (Rinderhackfleisch-Sauce)** **22,90 €**
Mit Emmentaler-Käse überbacken, serviert Pommes und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,G)
- Holzfüller-Schweinebraten (6h im Smoker gegart)** **19,90 €**
serviert mit Pommes Frites, geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat mit fruchtigem Dressing (H,I,J)
- Pfälzer Rippchen (6h im Smoker gegart)** **23,90 €**
serviert mit Pommes Frites, BBQ-Sauce und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,C,G,H)



Unsere Tageskarte

Fischgerichte

- Ofenkartoffel mit gebratenen Garnelen (6 Stk.)** **22,90 €**
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,D,G,H)
- Gebratenes Lachs-Filet mit Estragon-Kruste** **24,90 €**
serviert auf einem Lauchbett mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)
- Mediterranes Dorade-Filet** **24,90 €**
auf der Haut gebratenes Filet, serviert mit mediterranem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)

Für unsere kleinen Gäste

- Hähnchen- Nuggets** **6 Stück / 11,50 €**
serviert mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (A1,C) **9 Stück / 13,50 €**
- Pommes-Teller** **5,90 €**
serviert mit Ketchup und Mayonnaise (A1,C)
- Kleines Schnitzel Wiener Art mit Champignons- oder Rahmsauce** **15,90 €**
serviert mit Pommes, hausgemachter Sauce und Salat in beerigem Dressing (A1,C)



Landgasthof
WALDGLÜCK



Dessert

Warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern

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

11,50 €

Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen

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

11,50 €

Himbeersorbet (vegan)

serviert mit frischen Früchten auf Erdbeercoulis

7,50 €

Regionaler Erdbeerbecher

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

8,50 €