



## Unsere Tageskarte

### Suppe & Salat

#### **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)

**15,90 €**

#### **Mediterraner Sommer-Schnittsalat mit Baby-Mozzarella und Kirschtomaten**

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

**15,90 €**

#### **Mediterraner Sommer-Schnittsalat mit gebratenen Pfifferlingen**

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

**15,90 €**

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



## 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)

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

**WLAN – Netzwerkname: Landgasthof / Passwort: Wald2025**



## 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 gebratenen 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 mit Pommes und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,G)

#### Holzfäller-Schweinebraten (6h im Smoker gegart)

22,90 €

serviert mit Pommes Frites, geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,I,J)

#### Knuspriger Bauchspeck vom Smoker auf Bratenjus

22,90 €

serviert mit Karottengemüse, Rosmarinkartoffeln und Reine-Claude-Konfitüre (Edelpflaume), mit Salat in fruchtigem Dressing (A1,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)



## 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

8,50 €