



Unsere Tageskarte



Suppen & kleine Gerichte

Kürbis Creme-Suppe

serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons (A1,G)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Bunter Salat

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

klein: 5,90 € / groß: 9,90 €

Vegetarische / Vegane Gerichte

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

serviert mit mediterranem Gemüse, Mango Chutney und Salat in Essig-Öl-Dressing (A1,M)

23,90 €

Hausgemachte Semmelknödel mit karamellisierten Kürbis

mit glasierten Maronen, Steinpilzsoße, frischen Kräutern, Pflaumenkompott und Salat (A1,C,G,H)

23,90 €

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 €

Herbstsalat mit gefüllten Frischkäse-Kartoffeltaschen

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

15,90 €

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)	19,90 €
serviert mit Pommes, hausgemachter Sauce und Salat in beerigem Dressing (A1,C)	
Als kleine Portion 15,90 €	
mit Champignon- oder Rahmsauce je 1,00 €	
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)	
Pfälzer Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler)	14,90 €
serviert mit Pommes Frites oder Sauerkraut, 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)	
Zart geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Sauce	24,90 €
serviert mit Kartoffelknödel, Apfel-Zimt Rotkohl, Pflaumenkompott und Salat (A1,G,H)	
Pfälzer Teller	21,90 €
serviert mit gebratenem Saumagen, Leberknödel, Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler), mit geschmorten Zwiebeln, Riesling-Sauerkraut, Baguette, Senf und Salat (A1,C,8)	
mit einer Portion Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Petersilie (8) zzgl. 6,90 €	
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße	26,90 €
serviert mit Ingwer Karotten, Kräuter Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,G)	



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

11,50 €

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

Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen

11,50 €

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

Himbeersorbet (vegan)

8,50 €

serviert mit frischen Früchten auf Erdbeercoulis