



## Unsere Tageskarte

### Suppen & kleine Gerichte

#### Karotten Ingwer Creme-Suppe

serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons (A1,H)

**klein: 7,90 € / groß: 9,90 €**

#### Bunter Salat

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

**klein: 5,90 € / groß: 9,90 €**

#### Pfälzer Grumbeerkiechle mit Rächerlachs

Serviert mit Meerrettich Dip und bunter Salatvariation (A1,C,H)

**17,90 €**

### Vegetarische / Vegane Gerichte

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

**23,90 €**

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

#### Hausgemachte Semmelknödel

**23,90 €**

mit gebratenen Champignons, Pastinaken-Würfel und Croutons und Salat (A1,C,G,H)

#### Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme

**15,90 €**

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

#### Herbstsalat mit gefüllten Frischkäse-Kartoffeltaschen

**15,90 €**

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

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

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



## Unsere Tageskarte

### Fleischgerichte

<b>Ofenkartoffel mit gebratenem Hähnchenbrust-Filet</b>	<b>18,90 €</b>
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,G,H)	
<b>Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)</b>	<b>19,90 €</b>
serviert mit Pommes, hausgemachter Sauce und Salat in beerigem Dressing (A1,C)	
<b>Als kleine Portion 15,90 €</b>	
<b>mit Champignon- oder Rahmsauce je 1,00 €</b>	
<b>Cordon Bleu (Schweinerücken von Henrik Heeger aus Breunigweiler)</b>	<b>23,90 €</b>
gefüllt mit Emmentaler und gekochtem Schinken, dazu hausgemachte Champignonsauce, serviert mit Pommes und Salat in fruchtigem Dressing (A1, C,G)	
<b>Rumpsteak (Block House) mit geschmorten Zwiebeln</b>	<b>31,90 €</b>
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G)	
<b>Pfälzer Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler)</b>	<b>14,90 €</b>
serviert mit Pommes Frites oder Sauerkraut, Senf und kleinem gemischt Salat (C,8)	
<b>Bolognese Schnitzel (Rinderhackfleisch-Sauce)</b>	<b>22,90 €</b>
Mit Emmentaler-Käse überbacken, serviert mit Pommes und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,G)	
<b>Holzfäller-Schweinebraten (6h im Smoker gegart)</b>	<b>22,90 €</b>
serviert mit Pommes Frites, geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,I,J)	
<b>Zart geschmarter Rinderbraten in Rotwein-Sauce</b>	<b>25,90 €</b>
serviert mit Kartoffelknödel, Apfel-Zimt Rotkohl, Pflaumenkompott und Salat (A1,G,H)	
<b>Pfälzer Teller</b>	<b>22,90 €</b>
serviert mit gebratenem Saumagen, Leberknödel, Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler), mit geschmorten Zwiebeln, Riesling-Sauerkraut, Baguette, Senf und Salat (A1,C,8)	
<b>mit einer Portion Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Petersilie (8) zzgl. 6,90 €</b>	



## Unsere Tageskarte

### Fischgerichte

<b>Ofenkartoffel mit gebratenen Garnelen (6 Stk.)</b>	<b>22,90 €</b>
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen und Wassermelone in fruchtigem Dressing (C,D,G,H)	
<b>Gebratenes Lachs-Filet mit Estragon-Kruste</b>	<b>26,90 €</b>
serviert auf einem Lauchbett mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)	
<b>Mediterranes Dorade-Filet</b>	<b>26,90 €</b>
auf der Haut gebratenes Filet, serviert mit mediterranem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Mango Chutney und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)	

### Für unsere kleinen Gäste

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

### Dessert

<b>Warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern</b>	<b>11,50 €</b>
serviert mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or) und frischen Früchten (A1,C,G)	
<b>Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen</b>	<b>11,50 €</b>
serviert mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or) und frischen Früchten (A1,C,G)	
<b>Himbeersorbet (vegan)</b>	<b>8,50 €</b>
serviert mit frischen Früchten auf Erdbeercoulis	