



Landgasthof
WALDGLÜCK



Unsere Tageskarte

Suppen & kleine Gerichte

Spargel Creme-Suppe

serviert mit Pastinaken Chips und Croûtons (A1,H,G)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Bunter Salat

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

klein: 5,90 € / groß: 9,90 €

Hausgemachter Wurstsalat nach Omas Rezept

serviert mit knusprigen Pommes (H,J)

14,90 €

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 in Bärlauch Soße

mit gebratenen Champignons, Pfälzer Spargelstücke und Salat mit beerigem Dressing (A1,G,C,H)

24,90 €

Grüner Spargel Ragout

serviert mit Kräuterpfannkuchen und Salat mit Beeren-Dressing (A1,C,G,H)

22,90 €

Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme

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

15,90 €

Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) mit Frischkäse-Kartoffeltaschen

serviert mit Preiselbeeren und Beeren-Dressing (A1,C,G,H)

15,90 €

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

WLAN – Netzwerkname: Landgasthof / Passwort: Wald2025



Landgasthof
WALDGLÜCK



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

- Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) m. gebratener Hähnchenbrust** **17,90 €**
serviert mit Beeren-Dressing (A1,C,G,H)
- Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) m. gebratenen Roastbeefstreifen** **24,90 €**
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Beeren-Dressing (A1,C,G,H)
- Ofenkartoffel mit gebratenem Hähnchenbrust-Filet** **18,90 €**
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen 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)** **24,90 €**
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** **31,90 €**
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 (A1,H,I,J)
- Zart geschmorter Ochsen Bäckchen in Rotwein-Sauce** **25,90 €**
serviert mit Kartoffelknödel, Apfel-Zimt Rotkohl, Preiselbeeren und Salat (A1,G,H)
- Pfälzer Teller** **22,90 €**
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 €



Unsere Tageskarte

Fischgerichte

- Ofenkartoffel mit gebratenen Garnelen (6 Stk.)** **22,90 €**
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen in fruchtigem Dressing (C,D,G,H)
- Gebratenes Lachs-Filet mit Estragon-Kruste** **26,90 €**
serviert auf einem Lauchbett mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)
- Mediterranes Dorade-Filet** **26,90 €**
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

- 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** **11,90 €**
serviert mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or) und frischen Früchten (A1,C,G)
- Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen** **11,90 €**
serviert mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d'or) und frischen Früchten (A1,C,G)
- Himbeersorbet (vegan)** **9,50 €**
serviert mit frischen Früchten auf Erdbeercoulis
- Erdbeerbecher (vegan)** **8,50 €**
serviert mit Erdbeersoße und Schlagsahne (G,H)
Kleine Portion 5,90 €