Landgasthof
WALDGLÜCK

Unsere Tageskarte

Suppen & kleine Gerichte

Kürbis Creme-Suppe — **klein: 7,90 € / groß: 9,90 €**
serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons (A1,G)

Bunter Salat — **7,90 €**
(Rohkost- & Blattsalat) mit fruchtigem Dressing (A1,C,G)

Hausgemachter Wurstsalat nach Omas Rezept — **14,90 €**
serviert mit knusprigen Pommes (H,J)

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 mit Pfifferling-Rahmsoße — **25,90 €**
serviert mit Kirschtomaten, gedünsteten Lauch und Salat mit beerigem Dressing (A1,G,C,H)

Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme — **15,90 €**
serviert auf buntem Salat-Teller (Rohkost- & Blattsalat) mit gerösteten Kürbiskernen
in fruchtigem Beeren-Dressing (C,G,H,J)

Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) mit Frischkäse-Kartoffeltaschen — **15,90 €**
serviert mit Preiselbeeren und Beeren-Dressing (A1,C,G,H,J)

Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) mit gebratenen Pfifferlingen — **22,90 €**
serviert mit Kirschtomaten, Croutons, Olivenöl und Melfor Essig (A1,C,G,H,J)

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)

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 und Salat in beerigem Dressing (A1,C,H)
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,H)

Rumpsteak (Block House) mit geschmorten Zwiebeln **31,90 €**
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G,H)

Rumpsteak (Block House) mit gebratenen Pfifferlingen **38,90 €**
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G,H)

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, Pflaumen-Chutney 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)

Landgasthof
WALDGLÜCK

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