

# Getränkekarte

## Mineralwasser

Rhodium Gourmet still oder medium

Flasche 0,25l 2,90€

Flasche 0,75l 6,90€

## Saftschorlen 0,4l 4,90€

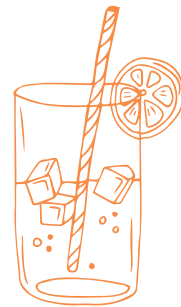
Johannisbeere

Traube

Rhabarber

Apfel

Orange



## Softdrinks

0,2L 0,4L

Afri Cola 3,00€ 4,90€

Afri Cola ohne Zucker 3,00€ 4,90€

Bluna Orange 3,00€ 4,90€

Bluna Zitrone 3,00€ 4,90€

Bitter Lemon 3,00€ 4,90€

## hausgemachte Limonaden

Holunderlimo  
Granatapfello  
Ingwerlimo

0,5l  
5,80€

↪ weitere auf der Zusatzkarte

## Heissgetränke

Espresso 2,60€

Doppelter Espresso 3,80€

Cappuccino mit Milch 3,80€

Latte Macchiato 4,20€

Milchkaffee 4,20€

Becher Filterkaffee 3,90€

Kakao mit Sahne 4,60€

Keo Tee - Diverse Sorten 3,40€

Chai Latte 4,20€

Dirty Chai Latte 4,90€

Affogato 4,40€

Espresso und Vanilleeis

auf Wunsch mit Hafer- oder Sojamilch +0,80€



Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergienhinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Getränkekarte

## Bier vom Fass

Königsbacher Pils	0,25l	3,20€
Königsbacher Pils	0,50l	5,90€
auch als Schuss oder Radler		
Kristallweizen	0,50l	5,90€
Benediktiner Weizen	0,50l	5,90€

## Alkoholfreies Bier

Benediktiner Weizen 0,50l	5,90€
Bitburger 0,0 0,33l	3,90€
Bitburger Radler 0,0 0,33l	3,90€
Kandi Malz 0,33l	3,90€

## Weisswein

### RIESLING

Trocken - Mosel - Weingut Kröber

0,2L 0,75L

6,90€ 25,60€

### RIESLING

feinherb - Mosel - Weingut Kröber

6,90€ 29,80€

*vom Schiefer*

### GRAUBURGUNDER

Trocken - Rheinhessen - Weingut Schmahl

6,90€ 25,60€

### BLANC DE NOIR

Feinherb - Rheinhessen - Weingut Schmahl

6,70€ 24,90€

### WEISSBURGUNDER KLASSIK

trocken - Mosel - Weingut Toni Müller

7,40€ 27,50€

## Rosé und Rotwein

### SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Feinherb - Mosel - Weingut Toni Müller

0,2L 0,75L

7,50€ 27,90€

### DOPPIO PASSO PRIMITIVO

Halbtrocken - Apulien - Italien

7,30€ 27,20€

### OSBORNE SOLAZ TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

Trocken- Tierra de Castilla - Spanien

7,50€ 27,90€



*unsere Aperitive finden*

*Sie auf der Zusatzkarte*

## Schnäpse 2cl

### FEINE SPIRITUOSEN

Haselnuss | alte Himbeere  
alte Marille | alte Williams Birne

3,90€

### KOWELENZER SCHÄNGELCHE

Quittenlikör

3,50€

### WESTERWÄLDER KÜMMEL

3,50€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergienhinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Speisekarte

## Vorneweg

### **hausgemachte Tagessuppe**

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

6,90€

### **geschmorter Chicorée**

überbacken mit Gorgonzola dazu Nüsse, Birne und Honig

9,30€

### **Wüstenhof Dreierlei**

Datteldip, Gerupfter und Kräuterquark mit einem Brotkorb

9,80€

## für Zwischendurch

### **Wüstenhof Tapas**

200g Pfälzer Leberwurst mit Cornichons, Oliven und Goudawürfeln mit einem Brotkorb

- alleine oder zum Teilen

16,90€

### **Zwei Kartoffelrösti**

mit Räucherlachs und Kräuterquark

15,60€

### **Bauernpfanne**

rustikale Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleiern

13,90€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergenhinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Speisekarte

## für Zwischendurch

### **Strammer Max**

zwei Spiegeleier, Butter und Brot  
wahlweise mit: rohem Schinken oder gekochtem Schinken  
15,20€

### **hausgemachter Wurstsalat**

mit Essiggurken, Zwiebeln und heller Balsamicovinaigrette, dazu Brot  
14,90€

## Hauptspeisen

### **Schnitzel Wiener Art**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat  
19,90€  
wahlweise mit Pilzsauce +2,50€

### **Aschebraten**

Schweinenackensteak mit Rosmarinkartoffeln, dazu Kräuterquark  
und Beilagensalat  
21,50€

### **Argentinisches Rumpsteak 200g**

mit hausgemachter Kräuterbutter auf Grillgemüse, dazu  
Rosmarinkartoffeln  
35,80€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergenhinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Speisekarte

## Hauptspeisen

### **Lachsfilet**

mit Zitronenbutter und klassischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu gegrillte Paprika

26,80€

### **Scheunenpfanne**

Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Pilzrahmsauce, dazu ein Beilagensalat

22,50€

### **Goethes Liebling**

grüne Sauce mit Rosmarinkartoffeln, wahlweise mit:

gebratenem Lachsfilet 25,80€

Maishähnchen 25,80€

Schnitzel Wiener Art 22,80€

zwei gekochten Eiern 15,80€



### **vegane Gemüsebratlinge**

zwei Gemüsebratlinge mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und veganem Dip

15,80€

### **Ofenkartoffel**

gefüllt mit gebratenem Gemüse und Hafer-Sour-Cream

14,80€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergenhinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

# Speisekarte

## Grünzeug

### Lachs-Salat

Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Balsamicodressing

21,80€

### Ziegenkäse-Salat

Gemischter Salat mit Nüssen und Honig auf gebackenem Ziegenkäse, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Balsamicodressing

19,50€

### Maishähnchen-Salat

Gemischter Salat mit gegrilltem Maishähnchen, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Zitronendressing

21,80€

## Dessert

### Schokoladensoufflé

mit Vanillesauce

7,90€

### hausgemachte Mousse

Fragen Sie gerne unseren Service

6,90€

### Eiskaffee & Eisschokolade

Speiseeis und Kaffee | 4,20€

wahlweise mit Sahne +1,00€

### Eis

Vanille, Schokolade, Pistazie,

Erdbeere, Heidelbeere (v)

### hausgemachter Blechkuchen

4,20 € | wahlweise mit Sahne +1,00€

Pro Kugel 1,80 €

wahlweise mit Sahne +1 €

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergenhinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.