

# Speisekarte März 2023

 vegetarische Gerichte

---

TAGESSUPPE 6,50

TATAR vom Pfälzer Weiderind 12,90

QUER DURCHS KLEINE BEET



kleiner bunter Wintersalat,  
dazu alles, was die Saison zu bieten hat  4,90

FORELLE

Geräuchert / Zwiebel / Apfel / Sauerrahm 10,50



WANDERERSALAT


- ... mit Bratkartoffeln / Bio-Eier aus der Nachbarschaft  13,50
- ... mit Ziegenkäse / Waldhonig  17,50
- ... mit Maispoularde 19,50

SCHNITZEL AUS DER PFANNE

Pommes / Preiselbeeren / Zitrone / Salat 18,50

½ PORTION 13,50

BANDNUDELN

- ... Ofengemüse / Parmesan  14,50
- ... mit Hähnchenbrustfilet 19,50
- ... zart gegartem Pfälzer Rindfleisch 24,50

PFÄLZER TELLER *dressed up*

Vom Pfälzer Landschwein

Saumagen / Leberknödel / Bratwurst / selbstgemachtes Kraut / Grumbeerstampf 18,50



APFELSCHLUPFER rote Grütze / Vanilleeis 9,50

CREME BRULEE / Sorbet 7,50

# Wer? Woher? Warum?

Wir sind stolz darauf, Hand in Hand mit Erzeugern der Region zusammenarbeiten zu dürfen.  
Echt, regional & handgemacht - weil es uns so am besten schmeckt!



Was liegt näher? Herr Slama versorgt uns aus seiner Trippstadter Backstube mit Brot und leckerem Kuchen.



Direkt nebenan in Stelzenberg dürfen Hühner und Rinder laufen und rennen wie sie möchten. Da liegt es im wahrsten Sinne des Wortes nahe, vor allem die Eier für unseren Wanderersalat dort zu beziehen.



Inmitten des Pfälzer Waldes springen Wildschwein, Reh und Hirsch. Wir wohnen mittendrin und dürfen uns die vielfältigen Wildgerichte schmecken lassen. Regional und nachhaltig in Perfektion.



In Breunigweiler lebt Familie Heeger, die uns von der artgerechten Haltung, über die richtige Wahl der Futtermittel, bis zur eigenen Schlachtung qualitativ hochwertiges Fleisch vom Schwein und Rind garantiert. Durch die hofeigene Schlachtung von Metzgermeister Henrik Heeger wird den Tieren unnötiger Transportstress erspart und sie bleiben bis zum Schluss in ihrer vertrauten Umgebung.

