

Unsere kalten und kleinen Speisen

Für den Kleinen Hunger

Schinkenbrot roh ^{10,8} ----- 3,00 €

Käsebro ----- 3,20 €

Schmalzbro ----- 1,20€

Pfälzer Vesperschmankerl

Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, roher Schinken serviert mit Brot und Käsewürfeln ----- 6,50 €

Wurstsalat ^{8,10} mit Brot und Butter ----- 5,00 €

Wurstsalat ^{8,10} mit Bratkartoffeln oder Pommes ----- 6,50 €

“Weißer Käse“ mit Brot ----- 4,20 €

“Weißer Käse“ mit Bratkartoffeln ----- 6,70 €

Des Winzers-Empfehlung:

Pfälzer Liptauer auf Winzercafe Art

Camembert und Frischkäse mit Gleiszeller Muskateller zubereitet

Serviert mit Bauernbrot

4,80€

Unsere Salate

Salatplatte nach Art des Hauses

Verschiedene Rohkostsalate, Tomaten, Gurken und grüner Blattsalat ----- 6,90 €

Salatplatte Pute

Verschiedene Rohkostsalate, Tomaten, Gurken und grüner Blattsalat ----- 8,90 €

Zu unseren Salaten servieren wir immer frisch gebackenes Weißbrot!

Unsere Hauptspeisen

Schnitzel "Wiener Art"

Schweineschnitzel paniert, dazu Beilagen und Salat -----9,50 €

Winzersteak nach "Art des Hauses"

Schweinenackensteak mit Riesling Zwiebeln, dazu Beilagen und Salat -----9,80 €

Cordon bleu (nur Freitags – Sonntags)

Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit gekochten Schinken und Käse, dazu Beilagen und Salat -----9,30 €

Cognacrahmsteak (nur Freitags – Sonntags)

Schweinerückensteak in feiner Cognacrahmsoße mit Beilagen und Salat -----9,90 €

Schafskäse-Pfännchen

Schafskäse im Pfännchen überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Pepperoni und Oliven -----7,50 €

Lachsnudeln nach "Chefins" Rezept

Bandnudeln an einer feinen Lachs-Rieslingsahnesauce, dazu ein Beilagensalat -----7,90 €

Des Winzers Abendbrot

"Winzertoast"

Bauernbrot überbacken mit rohem Schinken, Käse und Spiegelein -----5,90 €

Toast Hawaii

Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken -----4,90 €

Als Belagen servieren wir Ihnen Pommes oder Bratkartoffeln

Kleine Portionen möglich!

Unsere Flammkuchen

Flammkuchen - Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln -----6,00 €

Flammkuchen - mit Käse mit Speck, Zwiebeln und Käse -----6,80 €

Flammkuchen - vegetarisch mit Tomaten, Schafskäse, Pepperoni, Käse und Oliven -----7,80 €

Flammkuchen - Vogesenart mit Camembert und Preiselbeeren -----7,50 €

Flammkuchen - Calvados mit Äpfel und Zimt -----6,00 €

8 Geschmacksverstärker, 10 Phosphat

Pfälzer Spezialitäten:

Leberknödelsuppe mit Brot ----- 2,90 €

Winzerteller ^{8,10}

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Bauernbrot ----- 8,50 €

Pfälzer Saumagen ^{8,10}

Mit Sauerkraut und Bauernbrot ----- 6,50 €

Pfälzer Leberknödel ^{8,10}

Mit Sauerkraut und Bauernbrot ----- 6,50 €

Ein Paar Bratwürste ^{8,10}

Mit Sauerkraut und Bauernbrot ----- 6,00 €

Schiefer Sack ^{8,10}

Eine Bratwurst und ein Leberknödel mit Sauerkraut und Bauernbrot ----- 6,30 €

Jeden Mittwochmittag:

*Hausgemachte Kartoffelsuppe mit
Dampfnudeln und Weinschaumsoße*

6,60 €

Unsere Desserts:

Port. Eis mit Sahne ----- 2,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ----- 3,80 €

Hausgebackene Kuchen und Torten ----- 1,80 € - 2,00 €

Empfehlung der Weinprinzessin Anne-Christin I. :

Winzercafe Becher

Vanilleeis mit Sahne und Winzercafelikör ----- 3,50 €