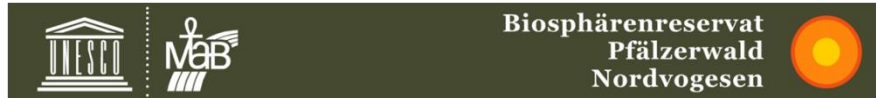


Spezialitäten

vom Pfälzer Weiderind



Naturnah erzeugtes Fleisch aus der extensiven Mutterkuhhaltung.
 „Der Schutz der Natur ist nur durch Nutzung möglich.“
 Die Galloway-, Aubrac- und Heck-Rinder haben sich zuvor als vierbeinige
 Landschaftspfleger nützlich gemacht und Tal-, Hang- und Streuobstwiesen
 und sogar Waldweidestandorte offen gehalten.

Klare Brühe vom Weiderind mit Flädle und Markklößchen 5,50

Alle Hauptgerichte mit Salaten vom Buffet

Hausgemachte Maultaschen mit Füllung vom Pfälzer Weiderind an Rotweinjus, Gemüsewürfel und geröstete Zwiebeln	14,50
*	
Weiderind-Brust aus dem Gemüsesud, mit Apfel-Meerrettichsoße Essiggurkenfächer und Kräuterkartoffeln	16,90
*	
In Dornfelder Rotwein geschmorte Würfel vom Pfälzer Weiderind frische Champignons und Lauchzwiebeln, hausgemachte Knöpfe	17,90

Unsere besondere Empfehlung:

Pfälzer Weiderind-Pfanne
 mit Sauerbraten, geschmorte Rinderwürfel und Maultaschen
 dazu hausgemachte Knöpfe 18,90

Rheinischer Sauerbraten vom Weiderind mit Mandeln und Rosinen, dazu Pfälzer Kartoffelknödel	18,50
---	-------