

Landgasthof
Pfalzblick

Gelegen am
schönen Donnersberg



Landgasthof
Pfalzblick

Speisekarte

Herzlich willkommen im Landgasthof Pfalzblick

Die Pfalz hat nicht nur eine unvergleichliche Landschaft zu bieten, sondern unter anderem auch ein besonderes Restaurant in gemütlicher Lage: unseren Landgasthof Pfalzblick. Die Lokalität ist auf dem Donnersberg gelegen und lädt bei herrlichem Ausblick zum Schlemmen und Genießen ein.

Der Donnersberg markiert den höchsten Punkt in der Pfalz und gilt als Wahrzeichen der gesamten Region. Besucher schätzen die Gegend aufgrund der fantastischen Aussicht und des milden Klimas des Luftkurortes, wodurch jede Wanderung zum angenehmen Erlebnis wird.

Im Landgasthof Pfalzblick werden Sie natürlich mit einer ausgezeichneten Deutschen Küche und vielen Pfälzer Spezialitäten verwöhnt, können sich von wechselnden Tagesgerichten überraschen lassen oder in entspannter Atmosphäre einfach einen unserer süffigen Pfälzer Weine genießen.

Die Familie Erich Penkhues und Team bedanken sich für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Landgasthof Pfalzblick

auf dem Kastanienhof im Luftkurort Dannenfels am Donnersberg

Donnersbergstraße 7
67814 Dannenfels

Telefon: 06357 - 50 90 527
Fax: 06357 - 50 95-04
Mobil: 0176 - 78 723 511

Homepage: www.landgasthof-pfalzblick.de E-Mail: info@landgasthof-pfalzblick.de

Inhaber: Erich Penkhues, Metzgermeister, Betriebswirt Fachrichtung Fleisch

Öffnungszeiten:

Di.- Sa. 17:00 – 22:30 Uhr
So. 11:00 – 22:30 Uhr
Montag Ruhetag

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Salate

Beilagesalat ^{2,3,4,e,i,l} 3,60 €
täglich frisch zubereitet

Italiasalat ^{2,3,4,a,e,i,l} 11,90 €
mit grünem Salat, Gurken, Tomaten, Schinken⁶,
Ei und Käse^{1,3,4,8}

Siziliasalat ^{2,3,4,a,e,i,l} 11,90 €
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Schafskäse,
Paprika und Ei

Nizzasalat ^{2,3,4,a,b,e,i,l} 11,90 €
mit grünem Salat, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln,
Oliven⁵, Tomaten und Ei

Putensalat ^{2,3,4,a,e,i,l} 14,90 €
mit grünem Salat, Gurken, Tomaten, Paprika,
Ei, gebratenen Champignons und Putenfleischstreifen

Kastanienhofsalat ^{2,3,4,a,e,i,l} 14,90 €
mit grünem Salat, Gurken, Tomaten, Paprika,
Ei, gebratenen Champignons und Rumpsteakwürfel

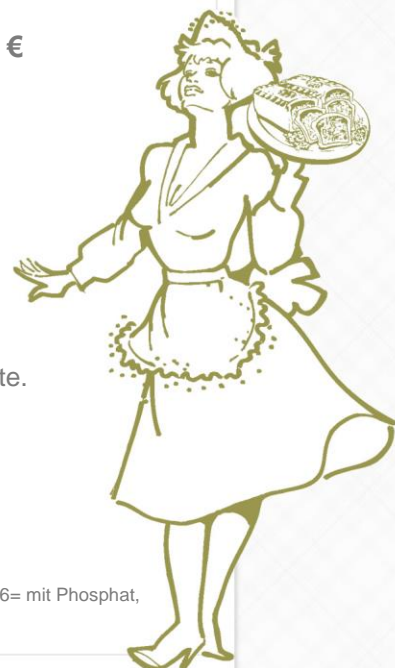
Unser Salatdressing besteht auf der Basis von Salatessig, Rapsöl
und Balsamicoessig. Verfeinert wird Sie mit frischen Kräutern,
Gewürzen und einen Hauch Knoblauch.

Wir verwenden für unsere Salatsoße keinerlei Milch- oder Sahneprodukte.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,
h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,
7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Vorspeisen

Tagessuppe <i>je nach Herstellung</i>	5,80 €
Ein nach Jahreszeiten angepasstes, wechselndes Suppenangebot	
Knoblauchbrot ⁱ	3,90 €
Knoblauchbrot mit Käse ^{1,2,4,8,d,e,i}	4,90 €
Bruschetta ⁴	4,10 €
Bruschetta mit Käse ^{1,2,4,8,d,e,i}	5,10 €
Schafskäse überbacken, kleine Portion 100g ^{5,i}	7,90 €
mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Tomaten, Olivenöl und Knoblauch	

Unsere Kräuterbutter wird stetig aus frischer Butter, feinsten Margarine und frischen Kräutern selbst hergestellt. Auch unsere Bruschetta stellen wir selbst her.

Kinderkarte

Fuhre Langholz	3,60 €
Pommes mit Ketchup	
Regenwürmer ^{4,e}	5,10 €
Spaghetti Bolognese	
Chicken Nuggets ⁱ	5,90 €
Hähnchennuggets mit Pommes	

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Vegetarische Gerichte

Käsespätzle ^{1,2,4,8,d,e,i} 9,90 €
Mit gedünsteten Zwiebeln

Vegetarische Lasagne ^{1,2,4,8,a,d,e,m} 10,90 €
mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini und Aubergine),
hausgemachter Béchamelsauce,
Tomatensoße mit Sojagranulat

Schafskäse überbacken, große Portion 200g ^{5,i} 11,90 €
mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven,
Tomaten, Olivenöl und Knoblauch

**Hausgemachte Laugenknödel an feiner
Trüffelrahmsoße mit Blattspinathaube** ^{4,d,i} 12,90 €
(Mit echtem Trüffel zubereitet)

Nudelgerichte mit Fleisch

Lasagne ^{1,2,4,8,a,d,e} 10,90 €
mit hausgemachter Bolognese

Spaghetti Bolognese ^{2,4,e} 10,90 €
mit Hackfleischsoße

Übrigens: Auch unsere Bolognesesoße kochen wir immer frisch und selbst.
Hierbei verwenden wir Schältomaten, Tomatenmark, frisches Rinderhackfleisch,
Wurzelgemüse und feinste Kräuter. Abgelöscht wird Sie mit einen Schuss Rotwein.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Fleischgerichte vom Schwein

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
Schnitzel Wiener Art ^{a,i}	6,80 €	9,80 €
Rahmschnitzel ^{4,e,i}	7,80 €	10,80 €
Jägerschnitzel ^{4,e,i}	7,80 €	10,80 €
Zwiebelschnitzel ^{4,e,i}	7,80 €	10,80 €
Bologneseschnitzel ^{2,4,8,d,e,i} mit Bolognesesoße und Käse überbacken	8,80 €	11,80 €
Keltenbraten mit g'schabten Spätzle und hausgemachtem Apfelrotkraut (Kammrollbraten gefüllt mit Pariser Karotten und Brokkoliröschen)		19,80 €

Hier können Sie die Beilagen für ihre Schnitzel wählen.

Für kleine Schnitzel

Bratkartoffeln	2,80 €
Kroketten	2,70 €
Pommes	2,60 €
Beilagesalat	3,60 €
Gemüse	2,60 €

Für große Schnitzel

Bratkartoffeln	3,80 €
Kroketten	3,70 €
Pommes	3,60 €
Beilagesalat	3,60 €
Gemüse	3,60 €

Unsere Schnitzel werden ausschließlich aus dem Schweinerückenstück (Schweinelachsstück) geschnitten. Dieses Fleisch kauft der Chef höchst persönlich bei seinen Lieferanten. Er sucht jedes Stück einzeln aus. Danach wird der Schweinerücken filetiert, das heißt, es wird von jeglichem Fett, Knorpel und Sehnenstücken befreit. Also auch die sogenannte Silberhaut entfernt. Diese werden dann handgeklopft und mit Frischei, Gewürzen und einer eigens zusammengestellten Panade paniert.

Auch unsere Soßen werden aus einem eigens gekochten Fond hergestellt. Hierzu verwenden wir nur Naturprodukte wie z.B. Knochen, verschiedene Sorten Gemüse, Kräuter und oder den Bratensud unseres Keltenbratens.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat, 7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Fleischgerichte vom Rind

Rumpsteak (ca. 280g) mit Zwiebeln 21,80 €

Rumpsteak (ca. 280g) mit Kräuterbutter ^{8,d} 21,80 €

Rumpsteak (ca. 280g) mit Pfefferrahmsoße ^{4,8,d,e,i} 22,80 €

Als Beilage können Sie wählen:

Bratkartoffeln 3,80 €

Kroketten 3,70 €

Pommes 3,60 €

Beilagesalat 3,60 €

Gemüse 3,60 €

Wir verarbeiten für unsere Rumpsteaks ausschließlich brasilianisches Roastbeef. Diese Rinder (Bevorzugte Rassen sind; Simmental, Hereford, Angnus und Nelore) wurden von Geburt an auf dem brasilianischen Weideland gehalten. In freier Natur also. Brasilien besitzt deutliche Vorteile in der Rindfleischproduktion. Durch extensive Weidehaltung und besonders gute klimatische Bedingungen. Die Tiere wachsen auf weitläufigen Grünlandflächen, also absolut natürlich auf, was sich in der Qualität des Fleisches niederschlägt. Nur so erhält dieses besondere Stück Fleisch sein unverkennbares Aroma.



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.

Die Pälzer Eck

Unsere Pfälzer Gerichte sind alle Hausgemacht. Auch das dazu gereichte Sauerkraut und die Specksoße für die Leberknödel werden stetig frisch selbst hergestellt. Übrigens: Wir verkaufen auch Hausmacher Dosenwurst aus eigener Herstellung. Siehe letzte Seite.

Kalte Gerichte

Schlachtplatte ⁱ

mit Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen
dazu reichen wir ein Schmalztöpfchen und frisches Brot

13,90 €

Warme Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Saumagen ^{2,3,4,6,e}

2 Scheiben mit Sauerkraut und Brot

11,90 €

Pfälzer Leberknödel ⁱ

2 Stück mit Sauerkraut und Brot

11,90 €

1 Paar Pfälzer Bratwurst ⁱ

mit Sauerkraut und Brot

11,90 €

Schiefer Sack ⁱ

1 Bratwurst, 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Brot

11,90 €

Pfälzer Teller ^{2,3,4,6,e}

1 Bratwurst, 1 Leberknödel und 1 Scheibe Saumagen
mit Sauerkraut und Brot

14,90 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l	Flasche
Mineralwasser	3,00 €	3,90 €	6,40 €
Mineralwasser medium	3,00 €	3,90 €	6,40 €
Stilles Mineralwasser	3,00 €	3,90 €	6,40 €
Cola ^{1,3,9}	3,30 €	4,40 €	
Cola light ^{1,3,9,10}	3,30 €	4,40 €	
Cola Zero ^{1,3,9,10}	3,30 €	4,40 €	
Fanta ^{1,3}	3,30 €	4,40 €	
Sprite	3,30 €	4,40 €	
Spezi ^{1,3,9}	3,30 €	4,40 €	
Orangensaft	3,90 €	4,90 €	
Apfelsaft	3,90 €	4,90 €	
Orangensaftschorle	3,50 €	4,60 €	
Apfelsaftschorle	3,50 €	4,60 €	
Traubensaftschorle	3,50 €	4,60 €	
Johannisbeersaftschorle	3,50 €	4,60 €	
Schweppes ⁹	4,10 €	5,20 €	
Malzbier 0,5l			4,90 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Biere

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Hefeweizen naturtrüb vom Fass	3,30 €		4,90 €
Colaweizen ^{1,3,} naturtrüb vom Fass	3,30 €		4,90 €
Radlerweizen naturtrüb vom Fass	3,30 €		4,90 €
Weizen alkoholfrei aus der Flasche			4,90 €
Kristall-Weizen aus der Flasche			4,90 €
Pils vom Fass	3,30 €	4,00 €	
Radler vom Fass	3,30 €	4,00 €	
Colabier ^{1,3,9} vom Fass	3,30 €	4,00 €	
Krombacher dunkel Dunkelbier aus der Flasche			4,90 €
Pils alkoholfrei Krombacher aus der Flasche 0,0%			4,90 €
„A´Goas´maß“ (0,5 l Dunkelbier + 0,5 l Cola ^{1,3,9} + 4c l Kirschlikör)			14,90 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Weißweine

0,2 l

Bacchus lieblich Weingut Heinz

5,40 €

Ein reifer Bacchus-Wein, welcher sich fruchtig und buketbetont präsentiert. Das hohe Mostgewicht und das optimale Süße-Säure-Verhältnis bringen hohen Trinkgenuss. Sein dezenter Muskaton macht ihn zum idealen Begleiter zu Käse und hellen Fleischsorten

Riesling lieblich Weingut Finck

5,40 €

Ein idealer Speisebegleiter zu leichten Gerichten wie Fisch, Geflügel und gekochtem Fleisch mit hellen Soßen. Seine Aromen erinnert an Aprikose und Pfirsich. Wir bieten ihn in drei Varianten an; lieblich, feinherb und trocken.

Riesling habtrocken Weingut Heinz

5,30 €

kräftig, typisch (feinherb)

Riesling trocken Weingut Heinz

5,40 €

kräftig, fruchtig

Grauer Burgunder Weingut Heinz

5,60 €

Dieser Wein erreicht immer hohe Mostgewichte für einen Gehaltvollen Wein. Als Pino Gris oder Pino Grigio ist er sicherlich ein Modewein, aber auch fester Bestandteil anspruchsvoller Weinangebote. Er schmeckt besonders gut zu Wild, Lamm und Geflügel.

Chardonnay Weingut Heinz

5,40 €

Die Chardonnayrebe stellt hohe Ansprüche an den Boden. Sie gedeiht besonders gut auf unseren kalkhaltigen Mergel- und schweren Lehmböden. So lassen sich hohe Mostgewichte erreichen, welche für einen Duft nach Melonen und exotischen Früchten erforderlich sind.



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.

Rosé und Rotweine

0,2 l

Dornfelder Rotwein lieblich Weingut Finck

5,50 €

Ein Genuss zu kräftigen Braten, Wild oder Käse. Fruchtig ausgebaut entwickelt er herrliche Kirsch- und Brombeeraromen. Diesen Wein bieten wir in drei Variationen an; lieblich, habtrocken und trocken.

Dornfelder Rotwein Weingut Dieter Heinz Halbtrocken

5,40 €

Dornfelder Rotwein Trocken

5,40 €

St. Laurent Rotwein Weingut Dieter Heinz Trocken

5,40 €

Die aus Österreich stammende Rebsorte gehört zur Burgunder-Familie. Das Stift Klosterneuburg hat sich für seine Verbreitung besondere Verdienste erworben. Er ist ein kräftiger Rotwein mit typischen Sauerkirscharomem.

Portugieser Weißherbst Weingut Dieter Heinz Halbtrocken

5,30 €

Fruchtige Aromen, welche an Erdbeeren und Süßkirsche erinnern zeichnen diesen hochwertigen Rosewein aus. Er wirkt vollmundig, harmonisch und süffig und ist ein idealer Partner für eine erfrischende Schorle. Aber auch pur ist dieser Wein ein Genuss.



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.

Weinschorle

	0,25 l	0,5 l	0,1l
Weiß/Rot/Rosé	3,10 €	5,70 €	
Piffche			3,00 €

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von den Weingütern Dieter Heinz und Jakob Finck/Schlossmühle. Beide Weingüter stammen aus dem Rheinhessischen Wachenheim im schöngelagerten Zellertal.

Die Wingert beider Weingüter liegen zum größten Teil auf Pfälzer Seite weshalb wir unsere Wein auch als Pfälzer Weine deklarieren.



Etikettensymbol Weingut Jakob Finck/Schlossmühle



Etikettensymbol Weingut Dieter Heinz



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite, h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat, 7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.

Spirituosen

Ein Schnäpschen für die Verdauung nach einem guten Essen gefällig!?

Schnäpse, Liköre und Kräutergeiste

	2 cl
Donnersberger Drachenfeuer	3,50 €
Underberg	3,50 €
Elwetrutsche 35% Vol.	3,50 €
Obstler 40% Vol. Zwetschgen, Mirabelle, Kirsch, Willi-Birne, Obstler, Kräuter u.a. aus der Brennerei Geißler, Breunigweiler	2,70 €
Liköre 20-25% Vol. Schlehen, Walnuss, Limette, Mokka, Winterapfel, Birne, Schokolade, Marzipan, Aus der Brennerei Geißler, Breunigweiler	3,50 €
Malteser 40% Vol.	3,50 €
Quzo 38% Vol.	3,50 €
Fernet Branka 40% Vol.	3,50 €
Averna 32% Vol.	3,90 €
Ramazotti 30% Vol.	3,90 €



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.

Schnäpse, Liköre und Kräutergeiste

2 cl

Baileys 27% Vol. 3,50 €

Martini 3,90 €

Bacardi 38% Vol. 3,50 €

Whisky 40% Vol. 3,50 €

Weinbrand 40% Vol. 3,00 €

Bacardi – Cola^{1,3,9} – Orange 6,80 €

Cola^{1,3,9} – Whisky 6,80 €

Hütchen^{1,3,9} 3,50 €

Longdrinks:

Aperol Spritz 6,80 €

Hugo 6,80 €

Hugo Alkoholfrei 6,80 €

Lillet Wild Berry 6,80 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Heiße Getränke

Vielleicht noch einen Kaffee, Tee oder eine heiße Schokolade gefällig!?

Kaffevariationen

	Tasse	Kännchen
Kaffee koffeinhaltig	2,80 €	5,40 €
Kaffee entkoffeiniert	2,80 €	5,40 €
Cappuccino	3,80 €	
Cappuccino mit Sahne	4,50 €	
Moccachino	3,80 €	
Milchkaffee	3,80 €	
Latte Macchiato	3,90 €	
Heiße Schokolade Kakao + Milch	3,80 €	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €	
Espresso	2,80 €	
Doppelter Espresso	5,40 €	
Espresso Macchiato	3,30 €	
Espresso Spezial mit Kaffeelikör, Sahne und Zimthaube	4,90 €	

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Teevariationen

	<i>Tasse</i>
Tee, verschiedene Sorten Pfefferminz, Fenchel, Kamille, Früchte, Hagebutten, schwarzer Tee u.v.a.	2,80 €
Tee mit Schuss mit Rum	4,70 €
Glühwein	3,90 €
Bratapfelglühwein	4,40 €
Heidelbeerglühwein	4,40 €
Schneemann Glühwein mit Amaretto, Sahne und Zimthaube	5,50 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Kuchen und Dessert-Karte

Ein Stück Kuchen	3,40 €
Ein Stück Torte	3,90 €
1 Bällchen Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere und Haselnuss)	1,30 €
1 Portion Sahne	0,80 €
Eis mit heißen Himbeeren	7,80 €
Eierlikörbecher	7,80 €
Raffaellobecher	7,80 €
After-Eight Becher	7,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Rumtopf Früchten	7,80 €
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, Vanillesoße und Rumtopf Früchten	7,80 €
Schokosoufflé mit Vanilleeis und Rumtopf Früchten	7,80 €
Palatschinken gefüllt mit Waldheidelbeeren, Dazu reichen wir Vanilleeis, Vanillesoße und Rumtopf Früchte	7,80 €

Für diejenigen, die keinen Rumtopf mögen, servieren wir auch gerne frische Früchte.

**Ihr Pfalzblickteam wünscht Ihnen in unserem Landgasthof einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.
Wir würden uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen.**

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat, 7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.



Unsere Hausmacher Dosenwurst

Unsere Pfälzer Hausmacher Dosenwurst ist aus eigener Herstellung.

Dosen 200g

Bratwurst	3,60 €
Leberwurst	3,40 €
Blutwurst	3,40 €
Schwartenmagen	3,50 €
Kartoffelwurst (Grumbeereworscht)	3,40 €

Dosen 400g

Bratwurst	6,80 €
Leberwurst	6,40 €
Blutwurst	6,40 €
Schwartenmagen	6,60 €
Kartoffelwurst (Grumbeereworscht)	6,40 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

a= Eier, b= Fisch, c= Krebstiere, d= Milch, e= Sellerie, f= Sesamsamen, g= Schwefeldioxid und Sulphite,

h= Erdnüsse, i= Glutenhaltiges Getreide, j= Lupine, k= Schalentiere, l= Senf, m= Sojabohnen, n= Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= mit Phosphat,

7= koffeinhaltig, 8= mit Milcheiweiß, 9= chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= Formfleischschinken.

