

## Vorspeisen und kleine Gerichte – Entrées et petits platswa

**Markklößchensuppe**<sup>[1]</sup> € 5,90  
**Potage du jour**

**Gulaschsuppe**<sup>[1,7]</sup>, hausgemacht und deftig, auf Wunsch auch gerne extra scharf € 6,90  
als Vorspeise  
**Soupe de goulasch**<sup>[1,7]</sup>, faite maison, copieuse, sur demande extra épicée

**Gulaschsuppe**<sup>[1,7]</sup>, hausgemacht und deftig, auf Wunsch auch gerne extra scharf € 11,90  
als Hauptspeise  
**Soupe de goulasch**<sup>[1,7]</sup>, faite maison, copieuse, sur demande extra épicée,  
servie comme plat principal

**Schinkenplatte**<sup>[1,2,3,4,8]</sup>, mit rohem Bauernschinken und gekochtem Hinterschinken, € 14,90  
Brot und Butter  
**Plateau des Jambons**<sup>[1,2,3,4,8]</sup>, Jambons cru paysan et jambon blanc ciut, pans et beurre

**Feine Matjesfilets**, eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, € 16,50  
dazu Sahnemeerrettich <sup>[3]</sup> und Kartoffeln

**Filet de Harengs**, marinés, avec des oignons, raiort à la crème et pommes de terre

**Frauenstein's Würstsalat**<sup>[1,2,3,4,8]</sup>, mit Zwiebelringen, Gewürzgurken, Tomaten und Paprika, € 16,50  
wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln

**Salade de saucisse „Frauenstein's“**, avec oignons et pommes frites ou pommes de  
terre sautées

## Pfälzer Spezialitäten – Spécialités du Palatinat

**Schwartenmagen**<sup>[2]</sup>, eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, € 16,50  
dazu Bratkartoffeln

**Fromage de tête**<sup>[2]</sup>, avec une vinaigrette aux oignons et des pommes de terre sautées

„**Weißer Käs**“, fein gewürzter Speisequark mit Zwiebeln, Petersilie und Paprika, dazu € 13,90  
unsere hausgemachten Bratkartoffeln

„**Fromage blanc**“, avec des oignons, du persil, du poivron et des pommes de terre  
Sautées

„**Hausmacher Platte**“<sup>[1,2]</sup> mit Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen und Brot € 16,50

„**Plateau maison**“<sup>[1,2]</sup> foie, boudin, porc, pain de campagne

**Hinterweidenthaler Saumagen**<sup>[2,4]</sup> vom Karl-Heinz, unserem Hausmetzger, mit € 16,50  
Sauerkraut, Bratkartoffeln und Bratensoße

**Estomac de porc farci**<sup>[2,4]</sup>, garni de choucroute et de pommes de terre sautées

## Frischer Salat - salades fraîches

**Große Salatplatte** von Blatt-, Rohkostsalaten<sup>[1]</sup> und Frauenstein's Wurstsalat<sup>[1,2,3,4,8]</sup> € 16,90

### Grande salade variée

avec des crudités, de la salade verte accompagné de salade de saucisson

„Frauenstein“<sup>[1,2,3,4,8]</sup>

**Salatschüssel „Teufelstisch“** Variation von Rohkost- und Blattsalaten<sup>[1]</sup> € 16,90

mit gekochtem Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup> und Gouda<sup>[7]</sup>

### Salade saison

avec des crudités, de la salade verte, accompagnée de jambon cuit<sup>[1,2,3,4]</sup> et de gouda<sup>[7]</sup>

„Bauernsalat“ Mediterrane Salatvariation<sup>[1]</sup>

mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse

€ 17,90

**Salade paysanne**<sup>[1]</sup>, variation Méditerranéenne avec des tomates, du concombre,

piment, oignons et fromage de brebis

### Beilagensalat

€ 5,90

## Vegetarisch

### Käsespätzle

mit hausgemachten Spätzle, feinem Gouda<sup>[2,7]</sup> und Röstzwiebeln

„Spätzle“ maison (nouilles)

gouda, oignons grillés

€ 14,90

### Omelette mit frischen Champignons

und Zwiebeln

### Omelette aux Champignons et oignons

€ 14,90

### Schafskäse

kalt eingelegt mit milden Peperoni, Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu unsere

hausgemachten Bratkartoffeln

### Fromage de brebis

mariné avec des piments doux, des oignons, des fines herbes, du vinaigre et de l'huile,

accompagné de nos pommes de terre sautées faites maison

€ 14,90

## Fisch & Co. – Poisson

### Forelle „Müllerin“

€ 26,90

gebackene Forelle mit Kräutern, Nussbutter, Dampfkartoffeln und Salat<sup>[1]</sup>

### truite meunière,

avec des herbes, du beurre noir, des pommes de terre et une salade verte <sup>[1]</sup>

### Forelle Elsässer Art

€ 28,90

gebackene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen,

Dampfkartoffeln und buntem Salatteller<sup>[1]</sup>

### truite aux amandes (Alsace)

truite cuite avec des amandes grillées, servie avec des pommes de terre vapeur et une

assiette de salade variée <sup>[1]</sup>

## Toasts

### Hawaiitoast

der Klassiker, der nicht fehlen darf, mit gekochtem Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup>

und Ananas, überbacken mit Gouda<sup>[7]</sup> an Salatbouquet<sup>[1]</sup>

### Toast „Hawaii“

avec du jambon cuit <sup>[1,2,3,4]</sup>

de l'ananas, grillé avec du gouda <sup>[7]</sup>, salade variée <sup>[1]</sup>

€ 14,90

### Schlemmerttoast

mit gegrillter Schweinelende und Rahmchampignons<sup>[1,7]</sup>

auf Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup>, überbacken mit Gouda<sup>[7]</sup> an Salatbouquet<sup>[1]</sup>

### toast gourmande

filet de porc grillé avec champignons <sup>[1,7]</sup>, jambon <sup>[1,2,3,4]</sup>, gouda <sup>[7]</sup> et salade variée <sup>[1]</sup>

€ 18,90

## Klassiker – classique

**Paniertes Schweineschnitzel** mit Pommes Frites und buntem Salat<sup>[1]</sup> € 18,90  
**Escalope de porc pané**, accompagnée de pommes frites et d'une salade variée <sup>[1]</sup>

**Cordon Bleu vom Schwein**, gefüllt mit gekochtem Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup> € 22,50  
und Gouda<sup>[7]</sup>, Pommes Frites und frischem Salat<sup>[1]</sup>

**Cordon bleu de porc**, farci au jambon cuit <sup>[1,2,3,4]</sup>, gouda <sup>[7]</sup>, garni de frites  
et d'une salade verte <sup>[1]</sup>

**Paniertes Putenschnitzel** mit Pommes Frites und knackigem Salat<sup>[1]</sup> € 22,50  
**Escalope de dinde panée**, garnie de pommes frites et de salade verte <sup>[1]</sup>

## Natur gegrillt - ou grillée nature

**Jägerschnitzel vom Schwein** mit Champignonrahmsoße<sup>[1,7]</sup>, € 19,90  
hausgemachten Spätzle und frischem Salat<sup>[1]</sup>

**Escalope du chasseur**, avec une sauce aux champignons à la crème <sup>[1,7]</sup>,  
garni de pâtes faites maison et d'une salade verte <sup>[1]</sup>

**Zwiebelschnitzel vom Schwein** in deftiger Zwiebelsoße<sup>[1,7]</sup>, € 19,90  
Pommes Frites und buntem Salat<sup>[1]</sup>

**Escalope de porc**, sauce relevée aux oignons <sup>[1,7]</sup>, pommes frites et salade variée <sup>[1]</sup>

## Special – special

**Haustopf**, gegrillte Schweinelende mit Champignonrahmsoße<sup>[1,7]</sup> auf knusprigen Bratkartoffeln, dazu  
frischer Salatteller<sup>[1]</sup>  
„Casserole maison“, filet de porc grillé avec une sauce aux champignons à la crème <sup>[1,7]</sup>, salade verte <sup>[1]</sup>  
€ 22,50

**Gegrillte Schweinemedallions** in pikanter Pfefferrahmsoße<sup>[1,7]</sup> mit  
Kartoffelkroketten und buntem Salat<sup>[1]</sup>  
**Medallions au porc grillés**, avec une sauce à la crème <sup>[1,7]</sup> au poivre vert et rose, servi avec des croquettes  
et une salade variée <sup>[1]</sup>  
€ 22,50

## Das STEAKHOUSE - Konzept / le concept de STEAKHOUSE

Beste Rumpsteaks mit Qualität auf höchstem Niveau aus kontrollierter Aufzucht.

Les meilleurs Rumpsteaks, de qualité du plus haut niveau, proviennent d'élevage contrôlés.

Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat <sup>[1]</sup> und Pommes Frites.

Zuschnitte:

<b>180g</b>	€ 27,50
<b>220g</b>	€ 29,90
<b>250g</b>	€ 32,50
<b>300g</b>	€ 35,90

**Extras** € 2,90

Hausgemachte Kräuterbutter  
Gebratene Zwiebeln

**Soßen** € 3,90

Bratensoße <sup>[1,7]</sup>  
Pfeffersoße<sup>[1,7]</sup>  
Zwiebelsoße <sup>[1,7]</sup>  
Champignonrahmsauce <sup>[1,7]</sup>

Ketchup / Mayonnaise je € 0,50

Verpackungspauschale pro Einheit € 0,50

## Heisse Getränke / Boissons chaudes

Tasse Kaffee, Tasse Kaffee entkoffeiniert / Café, Café „déca“ € 2,50

Pott Kaffee / Une grande tasse de Café € 3,90

Große Tasse Milchkaffee / Une grand Café au Lait € 3,90

Cappuccino € 3,90

Latte Macchiato € 3,90

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 4,00

Espresso – Macchiato € 3,00

Becher heiße Schokolade / Une tasse de chocolat chaud au lait € 4,00

**Unser Teeangebot / nos offres de thés** € 4,00

Fein - Der elegante **Darjeeling**

Erfrischend - Die **Pfefferminze**

Bekömmlich - Die **Kamille**

Fruchtig - **Früchtetee** mit Himbeer und Hibiskus

Wohltuend - **Grüner Tee** mit Lemonmyrte

## Alkoholfreie Getränke / Boissons sans Alcool

<b>Coca Cola</b> <sup>[6,7]</sup> , <b>Fanta</b> <sup>[2,3,7]</sup> , <b>Sprite</b> <sup>[2]</sup> , <b>Spezi</b> <sup>[2,3,6,7]</sup>	0,3l € 3,50 0,5l € 5,00
<b>Coca Cola light</b>	0,33l € 3,70
<b>Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar</b> <b>Jus d'orange, Jus de raisin, Jus de pomme,</b> <b>Jus de groseille</b>	0,3l € 3,70
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>[5]</sup>	0,3l € 3,50
<b>Saftschorle / Jus</b> avec eau gazeuse	0,3l € 3,50
<b>Saftschorle / Jus</b> avec eau gazeuse	0,5l € 5,00

## Mineralwasser / Eau minérale

<b>Bellaris classic</b>	0,25l € 3,00 0,75l € 5,00
<b>Bellaris still</b>	0,25l € 3,00 0,75l € 5,00

## Bier / Bière

<b>Bitburger Pils</b> vom Fass / pression	0,4l € 4,50
<b>Bitburger Pils</b> vom Fass / pression	0,5l € 4,90
<b>Paulaner Hefe- Weißbier</b> vom Fass / pression	0,5l € 4,90
<b>Paulaner Weißbier dunkel</b>	0,5l € 4,90
<b>Radler</b> <sup>[2]</sup> , <b>Cola</b> <sup>[2,6,7]</sup> - Bier / panaché, cola et bière	0,5l € 4,90
<b>Bitburger 0,0%</b> , alkoholfreies Bier vom Fass / pression	0,4l € 4,50
<b>Bitburger 0,0%</b> , alkoholfreies Bier vom Fass / pression	0,5l € 4,90
<b>Paulaner Hefe- Weißbier alkoholfrei</b>	0,5l € 4,90

## Offene Weine / Vins en carafe

### Weißweine / Vins blancs

Müller Thurgau QbA trocken / sec	0,25l	€ 4,50
Grauburgunder QbA halbtrocken / demi-sec	0,25l	€ 4,80
Riesling trocken QbA, Riesling halbtrocken QbA	0,25l	€ 4,80
Gewürztraminer Spätlese	0,25l	€ 5,50

### Rotweine / Vins rouges

Dornfelder trocken / sec	0,25l	€ 4,90
Dornfelder halbtrocken / demi-sec	0,25l	€ 4,90
Spätburgunder Rotwein trocken / sec	0,25l	€ 5,50

### Weißherbst

Portugieser Weißherbst lieblich, Portugieser Weißherbst trocken	0,25l	€ 4,80
---	-------	--------

### Pfälzer Schorle

Rieslingschorle, Rotweinschorle, Weißherbstschorle	0,25l	€ 2,70		0,5l	€ 5,00
--	-------	--------	--	------	--------



## Spirituosen / spiritueux

### Aperitif

Martini weiß oder rot / blanc ou rouge

5cl € 3,50

Campari<sup>[7]</sup>- Orange

5cl € 4,50

### Digestif

Kirsch, Williams- Christ, Mirabell, Asbach,  
Malteser, Saumagen, Ramazotti, Obstler,  
Jägermeister, Hefe

2cl € 3,00

*Frauenstein*  
Hinterweidenthal  
Land  
Gast  
Haus  
und Hofladen