

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 → *vegan* ↩

Spätzle

3,90 → *veggie* ↩

Gnocchi

3,90 → *veggie* ↩

1 Kartoffelknödel

1,50 → *veggie* ↩

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße

2,90

Liebe Gäste,

es ist alles anders als Sie es von uns seit Jahren gewohnt sind. Nach 32 Jahren wird in diesem Jahr kein Gans Essen im Spelzenhof stattfinden. Mit den allseits bekannten Gründen (z.B. höhere Einkaufspreise, hohe Energiekosten) haben Sie sich sicher auch schon auseinandergesetzt. Bei den Gänsen heißt das Konkret: doppelter Einkaufspreis und wenig Angebot.

Der November war immer eine aufregende und schöne Zeit im Spelzenhof. Wir bedanken uns herzlich für das langjährige Miteinander.

Als Alternative bieten wir Ihnen in diesem Herbst ein Tellergericht mit einer halben Ente an. Dazu gibt es Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Enten-Bratensoße. Weitere Beilagen können Sie sich dazu bestellen.

Lassen Sie es sich gut gehen! Das gesamte Spelzenhof-Team wünscht Ihnen eine gute Zeit.

Vorspeisen

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hokkaidosuppe

pikant mit Kürbisöl, Kürbiskernen und Baguette

6,90 → *vegan* ←

Kastanien-Suppe

pikant mit
glasierten Kastanien

7,40 → *veggie* ←

kleine Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

10,90

Herbst-Feldsalat

mit gebratenen Dörrfleisch-
Weißbrot-Würfeln, Knoblauch,
Sprossen und Kresse

9,40

kleiner Feldsalat

mit Sprossen und Kresse

4,90 → *vegan* ←

Den Beilagensalat können
wir für Sie auch vegan/
vegetarisch zubereiten.

Hackbraten natur

hausgemacht mit Bratensoße,
Apfel-Rotkraut-Gemüse und
Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit
kleinem Feldsalat
und Spätzle

19,80

Hackbraten mit Spiegelei

hausgemacht mit Tilsiter-Käse
überschmelzt, Spiegeleiern,
kleinem Feldsalat
und Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren, kleinem Feldsalat
und Bratkartoffeln

19,80

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überschmelzt

18,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel mit kleinem Feldsalat

16,90

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse

18,90

Schnitzel Strammer Max

paniertes Schnitzel mit gekochtem Schinken, Raclette-Käse und Spiegeleiern

18,90

Kastanien-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit glasierten Kastanien, gebratenen Apfelringen, Preiselbeeren und Baconwürfel

19,90

Hauptspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse

auf gebratenen Jonagold-Apfelringen mit Honig gratiniert mit gerösteten Pinienkerne und Parmesanhobel dazu Trauben und Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette

15,90 → *veggie* ↩

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-Kartoffel mit Rahm-Blattspinat und gehobeltem Parmesan mit kleinem Feldsalat

16,40 → *veggie* ↩

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-Kartoffel mit rotem Tomaten-Bio-Walnuss-Pesto von Walnüssen aus dem Spelzengarten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan kleinem Feldsalat

17,90 → *veggie* ↩

Tiroler Spinat-Serviettenkloß

mit Käsesoße, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan

14,90 → *veggie* ↩

große Wirsing-Kartoffel-Teigtaschen

hand- und hausgemacht aus der Berber-Kartoffel gefüllt mit Wirsingfülle, dazu Béchamel-oder Specksoße, glasierte Kastanien und Parmesanhobel und einem kleinem Feldsalat

17,90

große Kürbis-Kartoffel-Teigtaschen

hand- und hausgemacht aus der Berber-Kartoffel gefüllt mit Butternut-Kürbis, dazu Käsesoße, glasierte Kastanien und Parmesanhobel und einem kleinem Feldsalat

17,90 → *veggie* ↩

Käse-Spätzle

hausgemacht, frisch aus der Spätzle-Presse, mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Feldsalat

15,90 → *veggie* ↩

Ente

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben,
glasierten Kastanien,
Rahm-Sauerkraut und Brot

14,90

Rinderrouladen

zwei Stück; mit Apfel-Rotkraut,
Kartoffelknödel und Bratensoße

28,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter

mit frischen Kräutern,
Kräuterbutter, kleinem Feldsalat
und Bauernbrot

28,90

Rumpsteak mit Pfeffer-Rahmsoße

mit hausgemachter
Pfeffer-Rahmsoße, kleinem
Feldsalat und Bauernbrot

28,90

Nur auf Vorbestellung: 1/2 Ente pro Person

eine halbe Ente pro Person mit
2 Kartoffel-Knödel, Apfelrot-
kraut, und Enten-Bratensoße

29,90

Beilage Kastanien

glasierte Kastanien

3,90

Beilage Bratapfel

gefüllter und geschälter
Jonagold-Bratapfel
mit Wildpreiselbeeren

2,40

Klassischer Wildbraten

mit hausgemachtem
Kartoffel-Knödeln; mit glasierten
Kastanien sowie Preiselbeeren
auf Williams-Christ-Birne und
Apfel-Rotkraut

28,90

**WILDE
WOCHEN**

*Pfälzer Wild aus heimischen Wäldern
(Gebiet Silz-Gossersweiler)*