

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 →vegan←

Beilagen-Gemüseflan

aus Brokkoli, Karotten,
Rosenkohl, Bohnen, Erbsen
und Blumenkohl

5,60 →veggie←

Pommes frites

3,90 →vegan←

Spätzle oder Gnocchi

3,40 →veggie←

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße,
Champignon-Haferflocken-
Rahmsoße

2,80

Vorspeisen

Sommersuppe: hausgemachte Tomatensuppe

aus der Riesen-Fleischtomate
mit Baguette

6,50 →vegan←

kleine Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

10,90

kleiner Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette,
Sprossen und Kresse

4,90 →vegan←

kleiner grüner Beilagensalat

grüne Blattsalate mit haus-
gemachtem Dressing, Sprossen,
Trauben und frischen Kräutern

3,50 →veggie←

Beilagensalat

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie,
Karotte, Rettich, Tomate, Mais,
Salatgurke, Rote Bete, Paprika,
Zuckerschote, Sprossen, Kresse,
Kohlrabi, Basilikum-Mozzarella-
Würfel

5,60 →veggie←

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

Hauptspeisen

Eingelegter Schafskäse

überbacken mit buntem
Paprika-Tomaten-Ratatouille,
dazu Baguette

13,80 → *veggie* ↩

Lauwarmer Ziegenkäse

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

15,90 → *veggie* ↩

Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette
und geräucherten
Lachs-Crepe-Röllchen sowie
geröstete Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

15,80

Tiroler Spinat- Serviettenkloß

mit Käsesoße, Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

14,90 → *veggie* ↩

Käse-Spätzle

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

15,90 → *veggie* ↩

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte,
Rettich, Tomate, Mais, Salatgurke,
Rote Bete, Paprika, Zuckerschote,
Sprossen, Kresse, Kohlrabi, Basili-
kum-Mozzarella-Würfel, Ei sowie
knuspriges Baguettebrötchen
sowie saisonales Obst

15,70 → *veggie* ↩

mit Hähnchenbrust

18,70

Spelzenhof Burger

- nach Art des Hauses -

hand- und hausgemacht mit
selbstgebackenen Brioche-Buns
mit Salatblatt, Fleischtomate,
gerösteten Zwiebeln, Käse und
Bacon dazu Steak-House-Fritten

Hamburger

Hackbraten-Patty

14,80

Hähnchen

Hähnchenbrust-Patty

14,80

Vegetarisch

Falafel-Patty

14,80 → *veggie* ↩

Pfälzische Klassiker

Ein paar Pfälzer Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

13,90

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben,
Sauerkraut und Brot

13,90

Ein paar Pfälzer Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße,
Sauerkraut und Brot

13,90

Spelzenhof Teller

Bratwurst, Saumagen,
Leberknödel mit
hausgemachter Bratensoße,
Sauerkraut und Brot

15,90

Hähnchen-Schnitzel

Schnitzel Wiener Art

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat

16,90

Käse-Schnitzel

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Sambal-Oelek-
Hollandaise-Soße

16,90

Schnitzel Camembert

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Preiselbeeren und
Camembert überschmelzt

17,90

Champignon-Schnitzel

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit pikanter Champignon-
Haferflocken-Rahmsoße

17,90

Schnitzel Hawaii

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit gekochtem Schinken, Ananas
und Tilsiter-Käse überschmelzt

18,90

Teigtaschen (Piroggen)

hand- und hausgemacht mit
einer Kartoffel-Quark-Füllung,
guter Butter und gerösteten
Zwiebeln sowie **mit oder ohne**
Baconwürfel; dazu kleiner
grünen Beilagensalat

16,90

kleine Teigtaschen

hand- und hausgemacht
mit einer Spinat-Schafskäse-
Füllung in Salbei-Rahmsoße
kleinem grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ↩

kleine Teigtaschen

hand- und hausgemacht
mit einer Gemüse-Füllung
(pikant) mit leichter Käsesoße
und Parmesanobel sowie
kleinem grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ↩

Gemüseflan

(aus Brokkoli, Karotten,
Rosenkohl, Bohnen, Erbsen
und Blumenkohl) mit
Bratkartoffeln und Hollandaise

12,30 → *veggie* ↩

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-
Kartoffel mit Rahm-Blattspinat,
gehobeltem Parmesan und
kleinem grünen Beilagensalat

17,00 → *veggie* ↩

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-
Kartoffel mit rotem Tomaten-
Bio-Walnuss-Pesto von
Walnüssen aus dem Spelzen-
garten, mit Rucola und
gehobeltem Parmesan kleinem
grünen Beilagensalat

17,00 → *veggie* ↩

Panko-Maishähnchen suprême

mit pikanten Polenta-
Schnitten dazu Ratatouille
(Tomaten, Paprika, Zucchini)

18,90 → *glutenfrei* ↩

Hähnchen-Roulade

ummantelt mit Bacon,
gefüllt mit frischem
Bärlauch-Frischkäse,
dazu Käsesoße;
mit Pommes frites

17,90 → *glutenfrei* ←

Schweinerückensteak

eingelegt in mediterranen
Kräutern & Olivenöl, mit
Gemüseflan und Hollandaise

15,80

Wurstsalat und Brot

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

10,90

Wurstsalat mit Pommes oder Bratkartoffeln

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

13,80 → *glutenfrei* ←

Rumpsteak mit Kräuterbutter

mit hausgemachter
Kräuterbutter, Beilagensalat
und Bauernbrot

26,80

Rumpsteak mit Pfeffer-Rahmsoße

mit hausgemachter
Pfeffer-Rahmsoße, Beilagensalat
und Bauernbrot

26,80

Rumpsteak mit Zwiebeln

mit gebratenen Zwiebeln
und Beilagensalat

27,80

Rumpsteak Toskana

mit geschälten Fleischtomaten,
Basilikumpesto, frischem Rucola
und Parmesanhobel

27,90

Schnitzel Margaritha

paniertes Schnitzel mit
geschälten Fleischtomaten,
hausgemachten Basilikumpesto
und Mozzarella überschmelzt

18,90

Schnitzel Strammer Max

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken,
Raclette-Käse und Spiegeleiern

18,90

Schnitzel Hawaii

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken, Ananas
und Tilsiter-Käse überschmelzt

18,90

Kochkäse-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
hausgemachtem Kochkäse

16,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

16,90

Spargel-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
grünem Spargel, Bärlauch und
Mozzarella überschmelzt

18,90

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überschmelzt

17,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel
mit Beilagensalat

16,90

Elsässer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit Crème
fraîche, Baconwürfel und
Schalotten mit Käse überbacken

17,90

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken
und Raclette-Käse

17,90

Winzer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
Bacon, Schafskäse und
gebratenen Champignons

18,90

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten natur

hausgemacht mit Bratensoße,
Bratkartoffeln und kleinem
grünen Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit Bratkartoffeln
und kleinem grünen
Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Champignons

hausgemacht mit mit pikanter
Champignon-Haferflocken-
Rahmsoße, Spätzle und kleinem
grünen Beilagensalat

18,00

Hackbraten Margaritha

hausgemacht mit
geschälten Fleischtomaten,
hausgemachten Basilikumpesto
mit Mozzarella überschmelzt
und kleinem grünen
Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Spiegelei

hausgemacht mit Tilsiter-Käse
überschmelzt, Spiegeleiern,
Bratkartoffeln und kleinem
grünen Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren, Pommes
frites und kleinem grünen
Beilagensalat

18,00

Flammkuchen

- auf Stein gebacken -

Flammkuchen Elsässer Art

mit pikantem Schmand,
Dörrfleisch, Schalotten
und Käse

9,90

Flammkuchen mit Limburger

mit pikantem Schmand,
Schalotten und
roten Zwiebeln

12,80

Flammkuchen mit Räucherlachs

mit pikantem Schmand,
Meerrettich, Rucola
und Schaotten

13,80

Flammkuchen Schafskäse

mit pikantem Schmand,
Kräuteroliven, Peperoni
und Kräutern

12,80 → *veggie* ↩

Flammkuchen mit Tomaten

mit pikantem Schmand,
Mozzarella, hausgemachtem
Pesto, Kräuteroliven, Pinien-
kerne, gehobeltem Parmesan
und frischem Rucola

12,80 → *veggie* ↩
