

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 →vegan←

Pommes frites

3,90 →vegan←

Tagliatelle

3,40

Spätzle oder Gnocchi

3,40 →veggie←

Pfifferling-Soße

3,40

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße,
Steinpilz-Haferflocken-
Rahmsoße

2,80

Vorspeisen

kleine Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

10,90

kleiner Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette,
Sprossen und Kresse

4,90 →vegan←

Hokkaidosuppe

pikant mit Kürbisöl, Kürbis-
kernen und Baguette

6,90 →vegan←

kleiner grüner Beilagensalat

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

3,60 →veggie←

Beilagensalat

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

5,80 →veggie←

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

Hauptspeisen

gefüllte Riesen-Champignons

mit Haferflockenrahm überbacken, Kräutern und Baguette

12,90 → *veggie* ↵

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, Sprossen, Kresse, Kohlrabi, Basilikum-Mozzarella-Würfel, Ei sowie knuspriges Baguettebrötchen

15,70 → *veggie* ↵

mit Hähnchenbrust

18,70

Pfälzische Klassiker

Ein paar Pfälzer Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

13,90

Ein paar Pfälzer Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße, Sauerkraut und Brot

13,90

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben, glasierten Kastanien, Sauerkraut und Brot

13,90

Spelzenhof Teller

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

15,90

Hähnchen-Schnitzel

Schnitzel Wiener Art

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat
16,90

Schnitzel Camembert

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Preiselbeeren und
Camembert überschmelzt
17,90

Champignon-Schnitzel

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit pikanter Steinpilz-
Haferflocken-Rahmsoße
17,90

Schnitzel Hawaii

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit gekochtem Schinken, Ananas
und Tilsiter-Käse überschmelzt
18,90

Gnocchi

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

16,40 → *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* ←

große Kürbis- Kartoffel-Teigtaschen

hand- und hausgemacht aus
der Berber-Kartoffel gefüllt mit
Butternut-Kürbis, dazu Käse-
soße, glasierte Kastanien und
Parmesanhobel und einem klei-
nen grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ←

Hähnchen-Roulade

ummantelt mit Bacon,
gefüllt mit frischem
Basilikumpesto-Frischkäse,
dazu Käsesoße und
Pommes frites

18,90

Rinderbraten

mit Wirsinggemüse
und Beilage nach Wahl

21,80

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 Toskana

mit geschälten Fleischtomaten,
Basilikumpesto, frischem Rucola
und Parmesanobel

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

Kastanien-Schnitzel

paniertes Schnitzel
mit glasierten Kastanien,
gebratenen Apfelringen, Preisel-
beeren und Baconwürfel

18,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

16,90

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überschmelzt

17,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel mit Beilagensalat

16,90

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

Pfifferlinge

frisch und saisonal

Tagliatelle

mit frischen Pfifferlingen und frisch gemahlener Weizenvollkornrahmsauce

13,80 → *veggie* ←

Servietten-Kloß

hausgemacht mit frischen Pfifferlingen und frisch gemahlener Weizenvollkornrahmsauce

15,80 → *veggie* ←

Flammkuchen Pfifferlinge

mit frischen Pfifferlingen, Schalotten und Mozzarella

13,80 → *veggie* ←

Schnitzel Pfifferlinge

paniertes Schnitzel mit frischen Pfifferlingen und frisch gemahlener Weizenvollkornrahmsauce

17,90

Rumpsteak

mit frischen Pfifferlingen und frisch gemahlener Weizenvollkornrahmsauce mit Beilagensalat

29,80

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten natur

hausgemacht mit Bratensoße,
Wirsinggemüse und
Bratkartoffeln

18,00

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit
kleinem grünen
Beilagensalat und Spätzle

18,00

Hackbraten mit Champignons

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

18,00

Hackbraten Margaritha

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

18,00

Hackbraten mit Spiegelei

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

18,00

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren, kleinem
grünen Beilagensalat und
Pommes frites

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 Kürbis

mit pikantem Schmand,
Butternut-Kürbis
und Ziegenkäse

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* ↩
