Aus dem Suppentopf

Kürbis-Ingwer Suppe

€ 7,90

|

Leberknödelsuppe

€ 7,90

|

Markklöschensuppe

€ 7,50

Vorspeisen

Trüffelbutter

mit selbstgebackenem Hausbrot

€ 7,50

|

Teufelsbutter (scharf)

mit selbstgebackenem Hausbrot

7,50€

|

Carpaccio vom Weiderind

Senfcreme Vinaigrette, Grana Padano, Rucola, Sonnenblumenkerne

€ 14,80

|

Ziegenkäse im Sesammantel

pikantes Kürbis Chutney, Salatbouquet

€ 14,50

Beachten Sie auch unsere Angebot -oder Saisontafeln.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.

Pfälzer Gerichte

2 Scheiben Pfälzer Saumagen
Rahmwirsing, Kartoffelpüree
€ 19,90

Pfälzer Bauernbratwürste
Rahmwirsing, Kartoffelpüree
€ 19,90

Pfalzteller
Pfälzer Saumagen, Bratwurst, Leberknödel
Rahmwirsing, Kartoffelpüree
€ 21,50

Ochsenbäckchen à la „Donald Russell“
vom freilaufenden Weiderind, zart marmoriert
Cabernet Sauvignon Soße, Kartoffelstampf, Babykarotten
€ 28,50

Vegetarische Genüsse

Marktsalat "Vitamin Power"
karamellisierte Kerne, Hausdressing, Schafskäsewürfel, Oliven, Baquette
€ 16,50

Hausgemachte Spinatknödel
Schweizer Käsesoße, gebratene Champignons, Grana Padano
€ 18,90

Steinpilzravioli
Rucola, Kürbiscreme, geröstete Kürbiskerne, confierte Kirschtomaten
€ 18,90

Argentinisches Roastbeef (Premium Qualität)

ca. 300 Gramm

Rumpsteak "Pfälzer"
Schmelzzwiebeln, Balsamico-Cranberry-Jus, Bratkartoffeln
€ 32,90

|

Rumpsteak "Trüffel"
hausgemachte Trüffelbutter, Bratkartoffeln
€ 32,90

|

Rumpsteak "Teufel"
hausgemachte Teufelsbutter, Bratkartoffeln
€ 32,90

|

Bunter Beilagensalat
karamelisierte Kerne, Hausdressing
€ 6,90

Schnitzel aus der Pfanne

Pfarreyschnitzel
2 kleine Schweineschnitzel (paniert), Champignons, Knoblauch,
Hollandaise, Bratkartoffeln, Salatteller
€ 24,90

|

Klassiker Schnitzel
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salatteller
€ 19,90

|

Cordon Bleu in Knusperpanade
Wacholderschinken, Bergkäse, Bratkartoffeln,
Preiselbeeren, Salatteller
€ 27,80

Unsere Empfehlung

Gräfin Evas Schmorgulasch
Spätzle, Apfelrotkohl
€ 24,90

|

Ochsenfetzen á la Chef
Rahmsoße, grüne Amazonas Pfefferkörner, Bratkartoffeln
€ 31,90

Endlich Wildzeit

Hirschbraten
Spätburgundersoße, hausgemachte Semmelknödel, Apfelrotkohl
Wildpreiselbeeren, Williams-Christbirne
€ 31,90

Klassiker der Pfarreyküche

Tafelspitz vom Kalb
Meerrettichsoße, Kartoffelstampf, Rahmwirsing
€ 26,90

|

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Bärlauchlinguini, confierte Kirschtomaten
€ 27,80

Kindergerichte

(nur für Kinder bis 10 Jahren)

Pfälzer Bratwurst mit Kartoffelpüree
€ 9,90

|

Schnitzel mit Kartoffelpürree
€ 11,90

|

Spätzle mit Soße
€ 6,90

Der krönende Abschluß

Tipp! Dieser Versuchung sollte man nachgeben!

Hausgemachtes Parfait (wechselnd Variationen)
Beerenragout, weißes Nougateis
€ 14,80

|

Affogato
Doppelter Espresso, Vanilleeis
€ 6,90

|

Flute
Vanille-Limoncello Eiscreme
€ 7,90

|

Eisbecher "Pfarrey"
Johannisbeer Cassis, Haselnuss, Sahne
€ 7,50

|

Nougat Solo

Der Kleine geht immer!

Eine Kugel zartschmelzendes weißes Nougateis

Eierlikör, Sahne

€ 5,90

|

Bunte Bärchen (für Kinder)
1 Kugel Vanilleeis, Gummibärchen, Sahneklecks
€ 4,80

Jubiläumsmenü



17.01.2026

Vorspeise

Rindfleischsuppe
Markklößchen, Grießklößchen, Suppenmaultaschen
Marktgemüse

wahlweise

Feldsalat im Hausdressing
Croutons, Cocktailtomaten

Hauptgang

Zander auf der Haut gebraten
Spinatrisotto, Zitronengrassoße, Hummerschaum

wahlweise

Maishähnchen
mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln

wahlweise

Ravioli mit Steinpilzfüllung
Kürbiscreme, geröstete Kürbiskerne, Rucola,
konfierte Kirschtomaten

Dessert

Limoncello Vanille Eiscreme

wahlweise

Brownie mit Beerenkompott