

## Aperitif

Glas Sekt 0,1 l (Weingut Bernhart, Schweigen)	5,00 €
Picon mit Bier 0,25 L	3,50 €
Ricard 2 cl	4,00 €
Martini 4 cl	4,00 €
Campari 4 cl	4,00 €
Campari-Orange	5,00 €
Aperol-Spritz	6,00 €
„Zollberg-Spritz“ (Martini Bianco, Himbeer-Sirup, Sekt, Wasser)	6,00 €

## Schorle

T`Schorle – Apfelweinschorle 0,5l Flasche (Freigeist Apfelmosterei)	5,00 €
Rieslingschorle 0,25 l	2,50 €
Rieslingschorle 0,50 l	4,50 €
Roséschorle 0,25 l	2,50 €
Roséschorle 0,50 l	4,50 €
Rotweinschorle 0,25 l	2,50 €
Rotweinschorle 0,50 l	4,50 €

## Bier vom Fass

Pils oder Hefe 0,30l	3,80 €
Pils oder Hefe 0,50 l	4,80 €
Radler 0,30 l	3,80 €
Radler 0,50 l	4,80 €
Alkoholfreies Bier 0,33 l Flasche	3,80 €
Alkoholfreies Weizenbier 0,5 l Flasche	4,80 €

## Alkoholfrei Getränke / Boissons non alcoolisées

Fritz-Kola 0,33 l	3,20 €
Fritz-Limo Orange 0,33 l	3,20 €
Fritz-Mischmasch 0,33 l	3,20 €
Süßes Sprudel 0,25 l	2,20 €
Süßes Sprudel 0,50 l	4,00 €
Ice Tea 0,25 l	2,50 €
Ice Tea 0,50 l	4,20 €
Apfelsaft 0,25 l – Traubensaft 0,25 l – Johannisbeersaft 0,25 l	2,50 €
Apfelsaft 0,50 l – Traubensaft 0,50 l – Johannisbeersaft 0,5 l	4,20 €
Apfelsaftschorle 0,25 l – Traubensaftschorle 0,25 l	2,20 €
Johannisbeerschorle 0,25 l	2,50 €
Apfelsaftschorle 0,50 l – Traubensaftschorle 0,50 l	4,00 €
Johannisbeerschorle 0,5 l	4,00 €

## Wasser

Karaffe Tafelwasser 0,25 l mit Kohlensäure, Medium oder Still	1,20 €
Karaffe Tafelwasser 0,50 l mit Kohlensäure, Medium oder Still	2,40 €
Karaffe Tafelwasser 1,00 l mit Kohlensäure, Medium oder Still	4,50 €
Peterstaler Mineralwasser 0,50 l (auch Medium oder Still)	3,00 €

## Warme Getränke / Boissons Chaudes

Tasse Kaffee	2,80 €
Tasse Kaffee Groß	4,00 €
Espresso	2,50 €
Milch-Kaffee	4,00 €

# BIO-WEINE

## Weinhaus Alter Zollberg

<u>Weissweine – Vins Blancs</u>	0,25 l	Fl. 0,75 l
2022er Riesling trocken	5,50 €	16,00 €
2021er Pinot Gris trocken (Grauburgunder)	5,50 €	16,00 €
2022er Pinot Blanc trocken (Weißburgunder)	5,50 €	16,00 €
2022er Auxerrois trocken	5,50 €	16,00 €
2020er Bouquet de Fleurs trocken (Cuvée Aromatisch Blumig)	5,00 €	14,50 €
2022er Sylvaner trocken	5,20 €	15,00 €
2019er Sylvaner feinherb	4,80 €	14,00 €
2019er Kerner lieblich	5,20 €	15,00 €
2021er Gewürztraminer lieblich	6,00 €	17,50 €

### Weissweine im Barrique gereift

2020er Gewürztraminer „Orange-Wein“ trocken	7,00 €	20,00 €
---	--------	---------

### Roséweine – Vins Rosés

2022er Rosé-Wein	5,00 €	14,50 €
------------------	--------	---------

### Rotweine – Vins Rouges

2018er Pinot Noir trocken (Spätburgunder)	5,00 €	14,50 €
2017er Cuvée pour Frontaliers trocken (Rotwein Cuvée)	4,00 €	12,00 €
2017er Cuvée pour Frontaliers feinherb (Rowein Cuvée)	4,00 €	12,00 €
2020er Lemberger trocken	6,00 €	17,50 €

# VDP WEINE

## Weingut Bernhart – Schweigen

2022er Chardonnay trocken (BIO)	5,80 €	17,00 €
2021er Sauvignon Blanc trocken (BIO)	6,50 €	19,00 €
2018er Merlot-Cabernet Sauvignon „S“ Rotwein trocken	9,50 €	27,00 €
2020er St. Laurent „S“ Rotwein trocken	/	35,00 €

**Weine entdecken / probieren / trinken / kaufen und direkt mitnehmen !**

## Flammkuchen / Tartes Flambées

- **Elsässer**, Rahm / Speck / Zwiebeln 8,90 €  
L'Alsacienne, Crème / Lard / Oignons
  
- **Knobi**, Rahm / Speck / Zwiebeln / Knoblauch 9,50 €  
A l'Ail, Crème / Lard / Oignons / Ail
  
- **Gratiniert**, Rahm / Speck / Zwiebeln / Emmentaler 10,00 €  
La Gratinée, Crème / Lard / Oignon / Emmental
  
- **Jäger**, Rahm / Speck / Zwiebeln / frische Champignons / Emmentaler 11,00 €  
La Chasseur, avec Crème, Lard, Oignons, Champignons et Emmental
  
- **Münster-Käse**, Rahm / Speck / Zwiebeln / Münster-Käse / Kümmel 12,00 €  
La Munster, Crème / Lard / Oignons / Munster / Cumin
  
- **Schafskäse**, Rahm / Speck / Zwiebeln / Schafskäse / Peperoni 12,00 €  
La Brebis, Crème / Lard / Oignons / Fromage de Brebis / Peperonis
  
- **Pizzaflammkuchen**, Tomatensauce / Mozzarella / Schinkenwürfel 11,50 €  
frische Champignons  
La Pizza-Flamm, Sauce Tomates / Mozzarella / Dés de Jambon  
Champignons
  
- **Süß**, Rahm / Äpfeln / Zimt 10,00 €  
La Sucrée, Crème / Pommes / Cannelle
  
- **Flammbiert**, Rahm / Äpfeln / Zimt / Calvados 12,00 €  
La Flambée, Crème / Pommes / Cannelle / Calvados

Alle Flammkuchen auch Vegetarisch erhältlich  
Alle Flammkuchen auch in klein erhältlich

## Kalte Speisen / Repas Froids

- **Weißer Käse, Butter / Brot** 6,50 €  
Portion de Fromage Blanc / Pain
  
- **Wurstsalat / Brot** 8,50 €  
Salade de Saucisse / Pain
  
- **Elsässer Wurstsalat (mit Emmentaler) / Brot** 9,50 €  
Salade de Saucisse Alsacienne (avec Emmental Rapé) / Pain
  
- **Käse-Salat / Brot** 9,00 €  
Salade d'Emmental / Pain
  
- **Schwartenmagen-Salat / Brot** 9,00 €
  
- **Portion Münster-Käse, Butter / Kümmel / Brot** 8,00 €  
Portion de Munster, Beurre / Cumin / Pain
  
- **Portion Käsewürfel** 5,00 €  
Dés d'Emmental

## Beilagen Extra / Accompagnements

- **Bratkartoffeln** 4,00 €  
Pommes de Terre Sautées
  
- **Portion Sauerkraut** 3,00 €  
Portion de Choucroute
  
- **Portion Pommes** 4,00 €  
Portion de Frites
  
- **Beilagensalat (Grün)** 4,00 €  
Salade verte

## Warme Speisen – Repas Chauds

- **2 Spiegeleier** / Bratkartoffeln 7,00 €  
2 Oeufs au Plat / Pommes de Terre Sautées
  
- **Fläschknepp** / Meerrettichsauce / Brot 9,50 €  
Quenelles de Viande / Sauce Raifort / Pain
  
- **Bratwurst** / Sauerkraut / Brot 10,00 €  
Saucisses à Frire avec Choucroute et Pain
  
- **Leberknödel** / Sauerkraut / Brot 11,50 €  
Quenelles de Foie / Choucroute / Pain
  
- **Pfälzer Saumagen** / Sauerkraut und Brot 11,50 €  
Estomac de Porc Farci du Palatinat / Choucroute / Pain
  
- **Pfälzer-Teller** : Bratwurst / Saumagen / Leberknödel / Sauerkraut / Brot 14,90 €  
Assiette du Palatinat : Saucisse à Frire / Quennelle de Foie /  
Estomac de Porc Farci / Choucroute / Pain
  
- **Winzersteak** : vom saftigem Schweinekamm, nach Wahl 13,50 €  
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce / Brot  
Steak Vigneron : Echine de Porc Marinée avec au Choix,  
Beurre Maître d’Hôtel ou Sauce Poivre / Pain
  
- **Puten-Steak** mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce / Brot 14,50 €  
Escalope de Dinde au Beurre Maitre d’Hotel ou Sauce Poivre / Pain
  
- **Paniertes Schweine-Schnitzel** / Brot 13,50 €  
Escalope de Porc Panée / Pain
  
- **Jäger-Schnitzel**, Paniert / Champignons-Sauce / Brot 14,50 €  
Escalope Panée / Sauce Champignons / Pain
  
- **Rumpsteak (250 gr.)** 22,00 €  
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce / Brot  
Rumpsteak avec au Choix, Beurre Maître d’Hôtel ou Sauce Poivre / Pain

## Dessert / Desserts

Unsere Eissorten : Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Mokka, Zitrone

- |   |        |
|---|--------|
| - <b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b><br>3 Boules de Glace   | 5,00 € |
| - <b>Gemischtes Eis (3 Kugeln) / Sahne</b><br>3 Boules de Glace / Chantilly                               | 6,00 € |
| - <b>Gemischtes Eis (3 Kugeln) / Sahne / Eierlikör</b><br>3 Boules de Glace / Chantilly / Liqueur d'Oeufs | 7,00 € |
| - <b>Zitrone-Sorbet (2 Kugeln) / Sekt</b><br>Sorbet Citron (2 Boules) arrosé au Sekt                      | 7,00 € |
| - <b>Crème Brûlée</b>   | 6,00 € |
| - <b>Coupe Dänemark</b> – 2 Kugeln Vanilleeis / Heiße Schokolade / Sahne<br>Dame Blanche                  | 6,50 € |
| - <b>Heiße Liebe</b> – 2 Kugeln Vanilleeis / Heiße Himbeeren / Sahne<br>Framboises Chaudes                | 6,50 € |
| - <b>Lauwarmes Schokoküchlein / Vanille-Eis</b><br>Fondant au Chocolat / Glace Vanille                    | 7,50 € |

## Schnäpse / Digestifs 2 cl

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Pfälzer Saumagen (Kräuterlikör) | 3,50 € |
| Mirabelle                       | 4,00 € |
| Williamsbirne                   | 4,00 € |
| Hefebrand                       | 4,00 € |
| Wildschlehe                     | 4,50 € |
| Himbeer                         | 4,00 € |
| Zwetschge                       | 4,00 € |
| Ramazotti                       | 4,00 € |