

Aperitif

Alkoholfreier Secco 0,1 l (0 komma NIX - Weingut Oerther- Schweigen)	3,50 €
Alkoholfreier Hugo	4,50 €
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	6,50 €
„Zollberg-Spritz“ (Martini Bianco, Himbeer-Sirup, Sekt, Wasser)	6,50 €

Schorle

T`Schorle - Apfelweinschorle 0,5l Flasche (Freigeist Apfelmosterei)	5,00 €
Rieslingschorle 0,25 l	3,00 €
Rieslingschorle 0,50 l	5,00 €
Roséschorle 0,25 l	3,00 €
Roséschorle 0,50 l	5,00 €
Rotweinschorle 0,25 l	3,00 €
Rotweinschorle 0,50 l	5,00 €

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

Bellaris Cola 0,33 l	3,50 €
Bellaris Cola ohne Zucker 0,33 l	3,50 €
Bellaris Gold Orange 0,33 l	3,50 €
Bellaris Cola Mix 0,33 l	3,50 €
Süßes Sprudel 0,25 l	2,50 €
Süßes Sprudel 0,50 l	4,50 €
Ice Tea 0,25 l	2,50 €
Ice Tea 0,50 l	4,50 €
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	4,50 €
Apfelsaftschorle 0,25 l / Traubensaftschorle 0,25 l	2,50 €
Johannisbeerschorle 0,25 l	2,50 €
Apfelsaftschorle 0,50 l / Traubensaftschorle 0,50 l	4,50 €
Johannisbeerschorle 0,5 l	4,50 €

Wasser

Karaffe Tafelwasser 0,25 l mit Kohlensäure / Medium / Still	1,20 €
Karaffe Tafelwasser 0,50 l mit Kohlensäure / Medium / Still	2,40 €
Karaffe Tafelwasser 1,00 l mit Kohlensäure / Medium / Still	4,50 €
Flasche Bellaris Mineralwasser 0,75 l Classic / Medium / Still	4,50 €

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	6,00 €	17,50 €
2022er Pinot Gris trocken (Grauburgunder)	6,00 €	17,50 €
2022er Pinot Blanc trocken (Weißburgunder)	6,00 €	17,50 €
2022er Auxerrois trocken	6,00 €	17,50 €
2021er Bouquet de Fleurs trocken (Cuvée Aromatisch Blumig)	5,50 €	16,00 €
2022er Sylvaner trocken	5,50 €	16,00 €
2023er Sylvaner feinherb	5,50 €	16,00 €
2020er Gewürztraminer lieblich	6,50 €	18,00 €

Weissweine im Barrique gereift

2022er Gewürztraminer „Orange-Wein“ trocken	7,50 €	21,00 €
2023er Silvaner „Orange-Wein“ trocken	7,20 €	20,50 €

Roséweine – Vins Rosés

2022er Rosé-Wein	5,50 €	16,00 €
------------------	--------	---------

Rotweine – Vins Rouges

2022er Cuvée pour Frontaliers trocken (Rotwein Cuvée)	6,00 €	17,50 €
2022er Pinot Noir „S“ (Spätburgunder Barrique)	7,20 €	20,50 €
2022er Lemberger (Barrique)	7,20 €	20,50 €
2022er Cuvée pour Frontaliers feinherb (Rowein Cuvée)	6,00 €	17,00 €

VDP Weingut Bernhart (BIO)– Schweigen

2023er Chardonnay trocken	6,20 €	18,00 €
2022er Sauvignon Blanc Kalkmergel trocken	7,00 €	20,00 €
2018er Spätburgunder Rotwein trocken	6,50 €	/

VDP Erste Lage (BIO)

2022er Riesling trocken – Schweigener Sonnenberg EG	9,00 €	26,00 €
2022er Weißburgunder trocken WB – Schweigener Sonnenberg	9,00 €	26,00 €
2022er Grauburgunder trocken FG – Schweigener Sonnenberg	9,00 €	26,00 €
2019er Spätburgunder trocken FG Schweigener Sonnenberg	10,00 €	28,00 €
2018er Merlot-Cabernet Sauvignon „S“ Rotwein trocken	10,00 €	28,00 €
2021er St. Laurent „S“ Rotwein trocken	/	28,00 €

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

Flammkuchen / Tartes Flambées

- **Elsässer**, Rahm / Speck / Zwiebeln 9,00 €
L'Alsacienne, Crème / Lard / Oignons

- **Knobi**, Rahm / Speck / Zwiebeln / Knoblauch 9,50 €
A l'Ail, Crème / Lard / Oignons / Ail

- **Gratinert**, 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** 7,00 €
Portion de Fromage Blanc / Pain

- **Wurstsalat / Brot** 10,00 €
Salade de Saucisse / Pain

- **Elsässer Wurstsalat (mit Emmentaler) / Brot** 11,00 €
Salade de Saucisse Alsacienne (avec Emmental Rapé) / Pain

- **Käse-Salat / Brot** 10,50 €
Salade d'Emmental / Pain

- **Portion Münster-Käse, Butter / Kümmel / Brot** 8,50 €
Portion de Munster, Beurre / Cumin / Pain

- **Portion Käsewürfel** 6,00 €
Dés d'Emmental

Beilagen Extra / Accompagnements

- **Bratkartoffeln** 4,50 €
Pommes de Terre Sautées

- **Portion Sauerkraut** 3,50 €
Portion de Choucroute

- **Portion Pommes** 4,50 €
Portion de Frites

- **Beilagensalat (Grün)** 4,50 €
Salade verte

Warme Speisen – Repas Chauds

- **2 Spiegeleier / Bratkartoffeln** 7,00 €
2 Oeufs au Plat / Pommes de Terre Sautées
- **Fläschknepp / Meerrettichsauce / Brot** 11,00 €
Quenelles de Viande / Sauce Raifort / Pain
- **Bratwurst / Sauerkraut / Brot** 11,50 €
Saucisses à Frire avec Choucroute et Pain
- **Leberknödel / Sauerkraut / Brot** 13,00 €
Quenelles de Foie / Choucroute / Pain
- **Pfälzer Saumagen / Sauerkraut und Brot** 13,00 €
Estomac de Porc Farci du Palatinat / Choucroute / Pain
- **Pfälzer-Teller : Bratwurst / Saumagen / Leberknödel / Sauerkraut / Brot** 17,00 €
Assiette du Palatinat : Saucisse à Frire / Quennelle de Foie /
Estomac de Porc Farci / Choucroute / Pain
- **Winzersteak : vom saftigem Schweinekamm, nach Wahl** 16,00 €
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** 16,50 €
Escalope de Dinde au Beurre Maitre d’Hotel ou Sauce Poivre / Pain
- **Paniertes Schweine-Schnitzel / Brot** 14,00 €
Escalope de Porc Panée / Pain
- **Rumpsteak (250 gr.)** 25,00 €
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

- | | |
|---|--------|
| - Gemischtes Eis (3 Kugeln)
3 Boules de Glace | 5,50 € |
| - Gemischtes Eis (3 Kugeln) / Sahne
3 Boules de Glace / Chantilly | 6,50 € |
| - Gemischtes Eis (3 Kugeln) / Sahne / Eierlikör
3 Boules de Glace / Chantilly / Liqueur d'Oeufs | 7,50 € |
| - Zitrone-Sorbet (2 Kugeln) / Sekt
Sorbet Citron (2 Boules) arrosé au Sekt | 8,00 € |
| - Crème Brûlée | 7,00 € |
| - Coupe Dänemark – 2 Kugeln Vanilleeis / Heiße Schokolade / Sahne
Dame Blanche | 7,00 € |
| - Heiße Liebe – 2 Kugeln Vanilleeis / Heiße Himbeeren / Sahne
Framboises Chaudes | 7,00 € |
| - Lauwarmes Schokoküchlein / Vanille-Eis
Fondant au Chocolat / Glace Vanille | 8,00 € |

Schnäpse / Digestifs 2 cl

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