

Aperitif

Glas Sekt 0,1 l (Weingut Bernhart, Schweigen)	4,30 €
Picon mit Bier 0,25 L	3,50 €
Ricard 2 cl	3,00 €
Martini 4 cl	3,00 €
Campari 4 cl	3,00 €
Campari-Orange	4,50 €
Aperol-Spritz	5,50 €
„Zollberg-Spritz“ (Martini Bianco, Himbeer-Sirup, Sekt, Wasser)	5,50 €

Schorle

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

Alkoholfrei Getränke – Boissons non alcoolisées

Fritz-Kola 0,33 l	3,00 €
Fritz-Limo Orange 0,33 l	3,00 €
Fritz-Mischmasch 0,33 l	3,00 €
Süßes Sprudel 0,25 l	2,00 €
Süßes Sprudel 0,50 l	3,80 €
Ice Tea 0,25 l	2,20 €
Ice Tea 0,50 l	4,00 €
Apfelsaft 0,25 l – Traubensaft 0,25 l – Johannisbeersaft 0,25 l	2,20 €
Apfelsaft 0,50 l – Traubensaft 0,50 l – Johannisbeersaft 0,5 l	4,00 €
Apfelsaftschorle 0,25 l – Traubensaftschorle 0,25 l	2,00 €
Johannisbeerschorle 0,25 l	2,00 €
Apfelsaftschorle 0,50 l – Traubensaftschorle 0,50 l	3,80 €
Johannisbeerschorle 0,5 l	3,80 €

Wasser

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

Warme Getränke - Boissons Chaudes

Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Kaffee Groß	3,00 €
Espresso	2,20 €
Milch-Kaffee	3,50 €

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

2021er Rosé-Wein trocken	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

2021er Chardonnay trocken (BIO)	5,80 €	17,00 €
2021er Sauvignon Blanc trocken (BIO)	6,50 €	19,00 €
2017er 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 , mit Rahm, Speck und Zwiebeln	8,50 €
* L'Alsacienne , avec Crème, Lard et Oignons	
* Knobi , mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Knoblauch	9,00 €
* A l'Ail , avec Crème, Lard, Oignons et Ail	
* Gratiniert , mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler	9,50 €
* La Gratinée , avec Crème, Lard, Oignon et Emmental	
* Jäger , mit Rahm, Speck, Zwiebeln, frische Champignons und Emmentaler	10,00 €
* La Chasseur , avec Crème, Lard, Oignons, Champignons et Emmental	
* Münster-Käse , mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Münster-Käse und Kümmel	11,00 €
* La Munster , avec Crème, Lard, Oignons, Munster et Cumin	
* Schafskäse , mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Schafskäse und Peperoni	11,00 €
* La Brebis , avec Crème, Lard, Oignons, Fromage de Brebis et Peperonis	
* Pizzaflammkuchen , Tomatensauce, Mozzarella, Schinkenwürfel und frische Champignons	11,00 €
* La Pizza-Flamm , Sauce Tomates, Mozzarella, Dés de Jambon, et Champignons	
* Süss , mit Rahm, Äpfeln und Zimt	10,00 €
* La Sucrée , avec Crème, Pommes et Cannelle	
* Flammbiert , mit Rahm, Äpfeln, Zimt und Calvados	12,00 €
* La Flambée , avec Crème, Pommes, Cannelle et Calvados	

Alle Flammkuchen auch Vegetarisch erhältlich

Alle Flammkuchen auch in klein erhältlich

Kalte Speisen – Repas Froids

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

Beilagen Extra – Accompagnements

* Bratkartoffeln – Pommes de Terre Sautées	4,00 €
* Sauerkraut - Portion de Choucroute	3,00 €
* Pommes – Portion de Frites	4,00 €
* Beilagensalat – Salade Verte	4,00 €

Warme Speisen – Repas Chauds

- | | |
|--|---------|
| * 2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln
2 Oeufs au Plat avec Pommes de Terre Sautées | 7,00 € |
| * Fläschknepp mit Meerrettichsauce und Brot
Quenelles de Viande avec sauce au Raifort | 9,00 € |
| * Bratwurst , mit Sauerkraut und Brot
Saucisses à Frire avec Choucroute et Pain | 9,50 € |
| * Leberknödel , mit Sauerkraut und Brot
Quenelles de Foie avec Choucroute et Pain | 11,00 € |
| * Pfälzer Saumagen , mit Sauerkraut und Brot
Estomac de Porc Farci du Palatinat avec Choucroute et Pain | 11,00 € |
| * Pfälzer-Teller : Bratwurst, Saumagen und Leberknödel mit Sauerkraut
Assiette du Palatinat : Saucisse à Frire, Quennelle de Foie et Estomac de Porc Farci avec Choucroute et Pain | 13,90 € |
| * Winzersteak : vom saftigem Schweinekamm, nach Wahl
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, dazu Brot
Steak Vigneron : Echine de Porc Marinée avec au Choix,
Beurre Maître d’Hôtel ou Sauce Poivre et Pain | 13,00 € |
| * Puten-Steak mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, dazu Brot
Escalope de Dinde au Beurre Maitre d’Hotel ou Sauce Poivre avec du Pain | 14,00 € |
| * Paniertes Schweine-Schnitzel mit Brot
Escalope de Porc Panée | 12,50 € |
| * Jäger-Schnitzel, Paniert mit Champignons-Sauce und Brot
Escalope Panée avec Sauce aux Champignons | 13,50 € |
| * Rumpsteak (250 gr.)
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, dazu Brot
Rumpsteak avec au Choix, Beurre Maître d’Hôtel ou Sauce Poivre et Pain | 21,50 € |

Dessert – Desserts

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

* Gemischtes Eis	4,50 €
* 3 Boules de Glace	
* Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
* 3 Boules de Glace avec Chantilly	
* Gemischtes Eis mit Sahne und Eierlikör	6,00 €
* 3 Boules de Glace avec Chantilly et Liqueur d'Oeufs	
* Zitrone-Sorbet mit Sekt	5,50 €
* Sorbet Citron arrosé au Sekt	
* Crème Brûlée	5,50 €
* Crème Brûlée	
* Coupe Dänemark – 2 Kugel Vanille-Eis mit heißer Schokolade und Sahne	5,50 €
* Dame Blanche	
* Heiße Liebe – 2 Kugel Vanille Eis mit Heiße Himbeeren und Sahne	5,50 €
* Framboises Chaudes	
* Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanille-Eis	7,00 €
* Fondant au Chocolat avec Glace Vanille	

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 €