

Vom Acker und Feines vorneweg

Blattsalat

Ein kleiner gemischter Salat mit unserem Kräuterdressing

6,00 €

Salat Fuxbau

Gemischter Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen
und pikant marinierten Champignons

9,50 €

Salat Sissi

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken,
luftgetrocknetem Heuschinken und gehobelten Parmesan

12,00 €

Steak Salat

Dünn plattierte Mini Rinder Steaks,
kurz gegrillt mit Blattsalat und Kräuterbutter

18,00 €

Unsere Sauerteigfladen

Tomate

Zwei geröstete Sauerteig-Brote mit Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln
mariniert mit fruchtigem Oliven Öl, Fleur-de-Sel und Aceto Balsamico

7,50 €

Heuschinken

Zwei geröstete Sauerteig-Brote mit luftgetrocknetem Heuschinken, garniert
mit geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und frischen Kräutern

9,50 €

Blanc et Noir

Peccorino Käse von unserem Affineur, beträufelt mit fruchtigem Olivenöl,
gestoßenem Pfeffer und Fleur-de-Sel

Dazu reichen wir Kalamata-Oliven und frisches Baguette

200gr – **9,50 €**

Flammkuchen

Klassisch Elsässisch

Mit Speck, roten Zwiebeln und Knoblauch

11,00 €

Hambacher

Mit Münsterkäse, Zwiebeln, Kümmel und gehackter Petersilie

13,00 €

Mediterranée

Mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten, roten Zwiebeln,
Oliven und Knoblauch

12,00 €

Salat

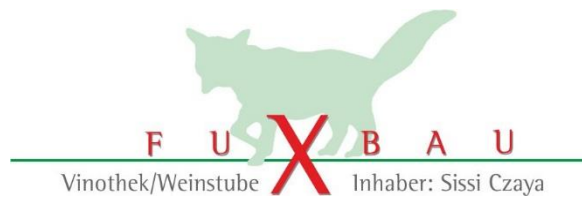
Flammkuchenboden mit Schmand und roten Zwiebeln.

Darauf gemischter Blattsalat, Kräuter und Kerne

15,00 €

Informieren Sie sich über unseren aktuellen Flammkuchen der Saison!

Extra Bergkäse auf dem Flammkuchen 1,80 €



Aus Bach und Fluss

Frische Forelle aus dem Eußerthal von unserem Fischzüchter Dominik Hans
In Zitronenbutter gebackene ganze Forelle, mit Petersilien Kartoffeln und
Blattsalat

19,50€

Geräucherte Forellenfilets

Lauwarm mit Meerrettich und Kräutern marinierte Forellenfilets*,
mit Blattsalat, Preiselbeeren und Sauerteigbrot

1* **16,50 €**

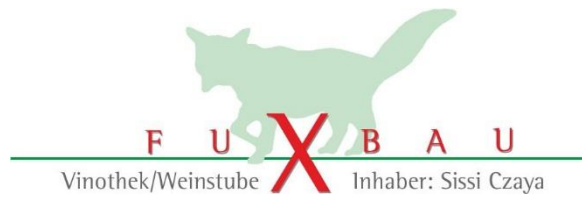
2* **21,50 €**

Vegetarisch

Käsespätzle aus dem Rohr

selbstgemachte Spätzle mit Bergkäse, geschmorten Zwiebeln und Blattsalat
15,00€

Siehe auch unsere Tageskarte



Wiese und Wald

Von unserem Bauern Siggı Ochsenschläger aus Wattenheim

Zwei in Butterschmalz gebackene, knusprige **Schweineschnitzel**, mit
Bratkartoffeln, Zitrone, **Preiselbeeren und Blattsalat**
19,00 €

Rindfleisch bekommen wir von unserem Bio-Rindfleisch-Züchter aus Venningen mit hauseigener Schlachtung

Gegrilltes Rinder Steak
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Blattsalat
24,00 €

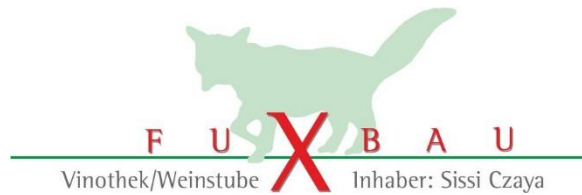
Pfälzer Liebe Von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim

Zwei Bratwürste oder **zwei Scheiben Saumagen** auf Riesling Kraut,
Bratkartoffeln und Senf
12,50 €

Gebackene Scheiben von der Krokant Blutwurst, mit Apfel,
geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Senf
15,50 €

Geschmelzte Maultaschen gefüllt mit Saumagenbrät, auf körnigem Senf –
Rahmkraut, Jus und geschmorten Zwiebeln
17,50 €

Pfälzer Liebe
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel, auf Riesling Kraut
mit Bratkartoffeln und Senf
19,50 €



Süßer Abschluss

Unsere Desserts im Drahtbügel-Glas
Informieren Sie sich bei unserem Service, was es Leckeres gibt.
Wir ändern wöchentlich unsere Dessert-Kreationen.
Damit es nicht eintönig wird, achten wir auf Saison- und Markt-Angebote.
5,80€

Auch gerne für zuhause
4,80€ + 2,00€ Pfand

Süße Sissi

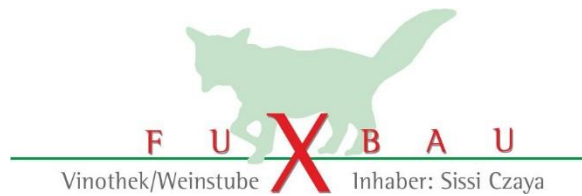
Flammkuchen mit Apfel, Rosinen, Zimt und Zucker
9,50€
+
Mit **2cl Calvados** flambiert **11,00€**

Für unsere kleinen Gäste

Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit oder ohne Sahne
2,50 €

Immer Samstag sowie Sonn- und Feiertags.
Frische Kuchen und/ oder Torten-Spezialitäten aus unserer Fuxbau -Bäckerei

Kuchen	Stück 4,50 €
Torten	Stück 5,50 €



Unsere Lieferanten auf einen Blick

Gemüse und Obst:

Marko Schwesternmann, Lachen – Speyerdorf

Schweine- und Geflügel-Fleisch:

Siggi Ochsenschläger, Wattenheim

Heimische Fische:

Dominik Hans, Eußerthal

Rindfleisch:

Bernd Völlinger, Venningen

Lammfleisch:

Lammhof Pop, Lachen – Speyerdorf

Pfälzer Wurst-Spezialitäten:

Klaus Hambel, Wachenheim

Wild:

Jagdgemeinschaft Hambacher Vorderwald

Bier und Softgetränke:

Brauwerk Mayer, Ludwigshafen-Oggersheim

Trockenprodukte:

C&C Wasgau, Neustadt Weinstraße