

## **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 Gehobeltem Parmesan

**12,00€**

### **Steak Salat**

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

**18,00€**

## **Unsere Sauerteigfladen**

### **Tomate**

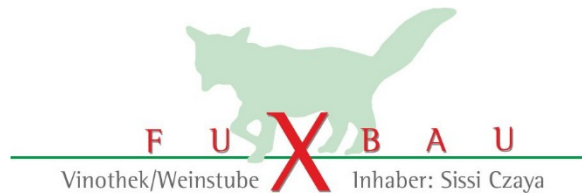
Zwei geröstete Sauerteigbrote mit Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln  
mariniert mit fruchtigem Oliven Öl, Fleur de Sel und Aceto Balsamico

**7,50€**

### **Heuschinken**

Zwei geröstete Sauerteigbrote mit luftgetrocknetem Heuschinken,  
ganiert mit geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und frischen Kräutern

**9,50€**



### **Blanc de Noir**

Pecorino 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, roten Zwiebeln, Kümmel und gehackter Petersilie

**13,00€**

#### **Mediterranee**

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

**12,00€**

#### **Salat**

Flammkuchenboden mit Schmand und roten Zwiebeln.

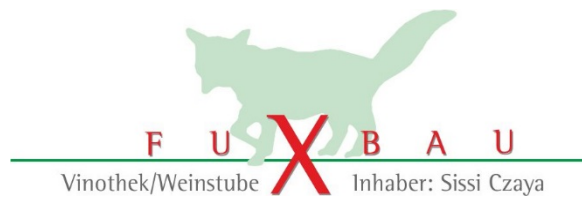
Darauf gemischter Blattsalat, Kräuter und Kerne

**15,00€**

**Infomieren 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**

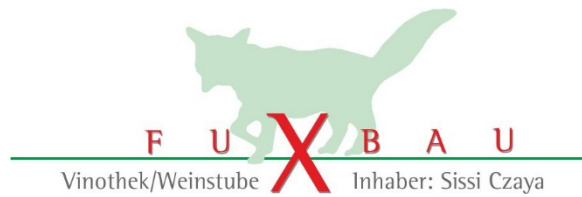
selbstgemachte Spätzle mit Bergkäse, geschmorten Zwiebeln und Blattsalat

**15,00€**

### **Maultaschen**

selbstgemachte Maultaschen, gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
mit gegrillten Tomaten, Pilzen, geschmolzenem Gorgonzola und Blattsalat

**18,50€**



## **Wiese und Wald**

### **Von unserem Bauern Siggie 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 Rindersteak  
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€**

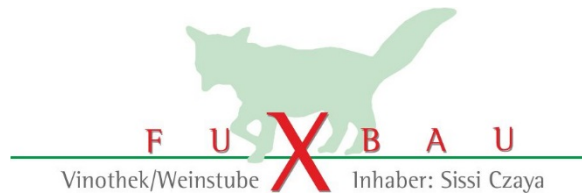
geschmelzte Maultaschen gefüllt mit Saumagenbrät, auf  
Körnigem Senf – Rahmkraut, Jus und geschmorten Zwiebeln

**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**

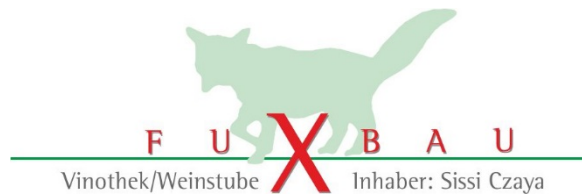
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit oder ohne Sahne

**2,50€**

Immer samstags sowie sonn/ und feiertags.  
frische Kuchen und/ oder Torten Spezialitäten aus unserer Fuxbau - Bäckerei.

**Kuchen Stück 4,50€**

**Torten Stück 5,50€**



## **Unsere Lieferraten auf einen Überblick**

Gemüse und Obs:

Marko Schwestermann, Lachen – Speyer Dorf

Schweine und Geflügel Fleisch:

Siggi Ochsenschläger, Wattenheim

Heimische Fische:

Dominik Hans, Eußerthal

Rindfleisch:

Bernd Völlinger, Venningen

LammFleisch:

Lammhof Pop, Lachen – Speyer dorf

Pfälzer Wurst Spezialitäten:

Klaus Hambel, Wachenheim

Wild:

Jagdgemeinschaft Hambacher Vorderwald

Bier und Softgetränke:

Brauerei Mayer Bräu, Ludwigshafen Oggersheim

Trockenprodukte:

C&C Wasgau, Neustadt Weinstrasse