



BOLD'S 1880

Hier hat für die Familien Bold gastronomisch alles begonnen. In diesen Räumlichkeiten hat 1875 Johannes Bold seine Küferei (Fässermacherei) eingerichtet. Fässer waren damals wichtig, denn diese dienten zur haltbaren Aufbewahrung von Kraut, Bohnen und allerlei eingelegten Früchten. Dass sich zu dieser Zeit noch drei Brauereien in Rodalben befanden, die eine hohe Nachfrage an Fässern hatten, begünstigten den Start von Johannes Bold. Diesen Brauereien ist es auch zu verdanken, dass ab 1880 ein erster Ausschank mit Gastraum und Gästezimmern hier am damaligen Ortsrand von Rodalben entstand.

Dieser über 136 Jahre alte Tradition fühlen wir uns verpflichtet. Zeitgemäße Gastlichkeit mit traditionellen Pfälzer Gerichten, die in dieser Region tief verwurzelt sind, gepaart mit der modernen leichten Küche von Andreas Bold.

Ob bei einem Glas Wein mit Freunden, dem frisch gezapften Bier nach Feierabend, einer kleinen Schlemmerei oder einem Pfälzer Regionalen Gericht - lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Andreas Bold mit seinem Team



APERITIF EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

WINZERSEKT

-trocken-
Weingut August Ziegler, Maikammer 0,1l 5,00
Auf Wunsch gerne mit einem unserer Liköre parfümiert

2016 GEWÜRZTRAMINER

-fruchtig-
Weingut Stern / Hochstadt i.d. Pfalz 0,1l 4,50

WEIN-APERITIF

Die edle Basis für den Aperitif sind hochwertige Auslesen und Beerenauslesen.
Feine Pflanzen- und Fruchtauszüge vermählen sich mit dieser Komposition
und ergänzen sie.
Weingut August Ziegler, Maikammer 5 cl 4,50

APEROL

Aperol aufgegossen mit Winzersekt, einem Schuss Weißburgunder verfeinert,
einem Spritzer Wasser und garniert mit Orangen 0,1l 5,50

HUGO

Holundersirup aufgegossen mit Winzersekt, ausgarniert mit Limetten/Zitronen 0,1l 5,50

SAN BITTER

Spritziger San Bitter aufgegossen mit Orangensaft oder Soda
alkoholfrei 0,1l 2,90

LILLET WILD BERRY

Lillet aufgegossen mit Schweppes Russian Wild Berry / garniert mit Beeren 0,1l 5,50

Portwein, Campari Soda oder Orange, Martini Bianco oder Rosso / Sherry Medium oder Trocken
je 3,70



UNSERE REGIONALE BIERSPEZIALITÄT
Naturbelassen nach Originalrezept in Erinnerung an den Pirmasenser Brauer Jakob Seitz



Naturtrübes Kellerbier
0,33 l 2,60

SUPPEN / SALATE / VORSPEISEN

BOLD'S SUPPENTOPF

Kräftige Bouillon / Nudeln / Klößchen / Gemüse
5,00

GRÜNKERNSUPPE

Markklößchen / Wurzelgemüse
6,00

KLEINER VORSPEISENSALAT

Balsamico-Walnußöl-Dressing / marinierte Rohkost / Gurke / Cherry Tomaten / rösche Brotwürfel
5,50

ITALIEN STYLE SALAT

gegrillte Zucchini / Cherry Tomaten / Oliven / gehobelter Parmesan / Rösche Brotwürfel
9,00

- mit gebratenem Fischfilet
12,80

MIT PESTO MARINIERTES RINDERCARPACCIO

Pesto / Tete de Moine / Salatstrauß
11,00

FLEISCHLOS

VOLLKORNBRATLING

Gemüse in Rahm / Kartoffelchen / Blattsalat mit Tomate, Gurke und Radieschen
8,00



FLEISCHGERICHTE / AUS DER REGION

SCHWEINESCHNITZEL

Paniert gebraten / Pommes frites / Beilagensalat
12,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK

Champignons / Frühlingslauch / Tomate / Bauernkartoffeln / Beilagensalat
14,90

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER & SCHMORZWIEBELN

Bratenjus / Bauernkartoffeln / Beilagensalat
22,00

SENIOR CHEF´S SAUMAGEN

Bratenjus / Rahmsauerkraut / Bauernkartoffeln
13,80

BRATWURST , SAUMAGEN & SCHWEINEBAUCH

Bratenjus / Rahmsauerkraut / Bauernkartoffeln
13,80

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTE

Rahmsauerkraut / Bauernkartoffeln
8,90

WILDBOLOGNESE

Breite Nudeln / Parmesan / Preiselbeeren
9,50

WILDRAGOUT MIT PILZEN & PREISELBEEREN

Selleriepüree / handgerollte Schneebällchen
16,90

HIRSCHKALBSBRATEN

Aceto-Holundersauce / Selleriepüree / handgerollte Schneebällchen
20,80

Für die Bestellung eines Seniorengerichtes verrechnen wir Ihnen 1,00 €.

-Bold´s Brot mit zweierlei Aufstrich & Oliven sind einmalig im Preis enthalten,
für jede weitere Bestellung berechnen wir Ihnen 2,00 €.



DESSERT

EIS & HEIß

Geeister Mini-Cappuccino mit einem Espresso
4,20

GEEISTER CAPPUCINO

Halbgefrorenes mit Kaffeearomen
4,00

GEMISCHTES EIS(MIT ODER OHNE SAHNE)

Je 1 Kugel / Schokolade / Vanille / Erdbeere
4,20

WALNUSSEIS & KIRSCHEN

Walnusseis auf Gewürzkirschen
5,00

SCHOKOLADENEIS & EIERLIKÖR

Schokoladeneis mit Eierlikör
5,00

ZWEIERLEI SORBET & SEKT

Zwei Kugeln Sorbet aufgegossen mit Winzersekt
6,00

FEINES VON SCHOKOLADE

Gebrannte Crème / zartes Mousse / weißes Parfait
7,00

CRÉME TONKA & PISTAZIE

Gebrannte Crème / Tonkabohne / Pistazieneis
7,50

DREI KÄSE

Brillat Savarin / Tete de Moine / Tomme de Montagne
dazu Walnussbrot
8,00



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ^(1,2)	0,2 l	2,10	0,4 l	3,90
Fanta ⁽²⁾	0,2 l	2,10	0,4 l	3,90
Spezi ^(1,2)	0,2 l	2,10	0,4 l	3,90
Sprite ^(4,3)	0,2 l	2,10	0,4 l	3,90
Bitter Lemon ^(5,6)	0,2 l	2,10	0,4 l	3,90

SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft	0,25 l	2,20	0,4 l	4,00
Orangensaft	0,25 l	2,20	0,4 l	4,00
Traubensaft	0,25 l	2,20	0,4 l	4,00
Johannisbeernektar	0,25 l	2,20	0,4 l	4,00
Saftschorlen	0,25 l	2,50	0,4 l	4,40
Weinschorle	0,25 l	2,50	0,4 l	4,40

MINERALWASSER

Bellaris Mineralwasser classic	0,25 l	2,00
Bellaris Mineralwasser naturell	0,25 l	2,00
Gerolsteiner Mineralwasser classic	0,50 l	3,50
Bellaris Mineralwasser medium	0,75 l	4,80
Bellaris Mineralwasser naturell	0,75 l	4,80

BIERE

Park Primus Pils	0,3 l	2,60
Park Pils alkoholfrei	0,33 l	2,60
Jaköbsche	0,33 l	2,60
Valentins Hefeweizen	0,5 l	3,80
Valentins Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,80
Radler/Colabier ^(1,2,3,4)	0,3 l	2,60



KAFFEE & CO.

Glas Tee (versch. Sorten)	1,80
Tasse Kaffee ⁽¹⁾	2,00
Tasse Espresso ⁽¹⁾	2,20
Tasse Cappuccino oder Milchkaffee ⁽¹⁾	2,70
Tasse Heiße Schokolade	2,80
Latte Macchiato ⁽¹⁾	3,40
Tasse doppelter Espresso ⁽¹⁾	4,40

VON DER PROVIS ANSELMANN ERBEN

Wald Himbeer	2 cl	5,00
Feine alte Pflaume -5 Jahre alt-	2 cl	5,00
Wilde Schlehe	2 cl	5,00
Schattenmorelle-Sauerkirsch	2 cl	5,00
Mirabelle / Williams	2 cl	5,00

VON DER DESTILLERIE G. MICLO IM ELSASS

Kirsch	2 cl	5,50
Framboise	2 cl	5,50
Mirabelle	2 cl	5,50
Williams	2 cl	5,50
Schlehe	2 cl	5,50
Aprikose	2 cl	5,50
Heidelbeere	2 cl	5,50

SCHNÄPSE / LIKÖRE

Ramazotti	2 cl	3,50
Remy Martin	2 cl	4,00
Armagnac	2 cl	4,00
Calvados	2 cl	4,00
Whisky	2 cl	6,00
Malteser / Jubiläums-Akvavit	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Grappa Invecchiata DUE BIMBE (Distilleria Berta in Mombaruzzo)	2 cl	5,00
Edles Fass Bernsteiner Marille No.1	2 cl	6,00
Nussler aus Walnüssen (Im Eichfass gereift)	2 cl	6,00



SCHEIBEL MANUFAKTUR EDELBRENNEREI

EDLES FASS BERNSTEINER MARILLE NO.1

Über Gold destilliert. Die schonende Behandlung der Steirischen Marillen, ihre gekühlte, langsame Gärung sorgen dafür, dass sich die zarten Fruchtaromen im Glas wiederfinden. Seine besondere Note bekommt dieser Brand durch die Lagerung in Akazienholzfüßern.

2 cl 6,00

NUSSLER AUS WALNÜSSEN (IM EICHFASS GEREIFT)

Über Gold destilliert. Walnusskerne aus Kashmir werden mit Alkohol angesetzt.

Nach mehreren Monaten wird das Mazerat destilliert.

Durch die Lagerung im Eichenfass erlangt der Nussler seine intensive Geschmacksstruktur.

Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel begleiten ein intensives Walnussaroma.

Im Verlauf kommen schöne Karamell- und Vanillenuancen zum Vorschein.

2 cl 6,00

GRAPPA

Grappa D'oro Riserva (Destillerie Walcher, Südtirol)

Die Grappa d'Oro zeichnet sich durch die perfekte Harmonie edler Holz-Vanillenoten mit den frischen Fruchtnuancen feiner Grappa aus.

2 cl 5,00

1 Coffein, 2 Farbstoff, 3 Süßungsmittel, 4 Süßungsmittel/Natriumcyklammat (Enthält eine Phenylalaninquelle), 5 Antioxidationsmittel, 6 Chinin, 7 Glukose-Fruktose-Sirup, 8 Säuerungsmittel, 9 Zitronensäure



PREISLISTE

HAUSGEMACHTE

WURSTWAREN & GRIEBENSCHMALZ

Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Bratwurst & Halb und Halb

200g	2,00
400g	4,00

Griebenschmalz

(Je nach Saison Schweine- oder Gänseschmalz)

150g	2,00
300g	4,00

HAUSGEMACHTER

SCHINKEN

Vakuum und portionsweise verpackt

roh & hausgeräuchert	100g	1,40
gekocht & saftig	100g	1,90

HAUSGEMACHTER

PFÄLZER SAUMAGEN

Vakuum und portionsweise verpackt

100g	1,20
------	------

HAUSGEMACHTE

GELEES & MARMELADEN

Bold's Feigenmarmelade

200g	3,00
------	------

Bold's Quitten- oder Latwerge-Gelee

200g	2,40
400g	4,80

UNSERE REGIONALE BIRSPEZIALITÄT

Naturbelassen nach Originalrezept in Erinnerung an den Pirmasenser Brauer Jakob Seitz

„JAKÖBSCHER“

Naturtrübes Kellerbier

Jaköbschen „Stiefel“	7,00
Flasche Jaköbschen 0,33 l	2,60
4er Pack Jaköbschen inkl. Stiefel	17,40
2er Pack Jaköbschen inkl. Stiefel	12,20