



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



Naturtrübes Kellerbier  
0,33 l 2,60

## MENÜ

WEIN-APERTITIF	5 cl
aus Auslesen und Beerenauslesen, feinen Pflanzen- und Fruchtauszügen	4,50
WINTER SALAT	einzel als Vorspeise
in Rotkohl-Vinaigrette mit Cranberrys / Walnüsse / hausgeräucherter Wildschinken	9,90
2016 Greta Rose / Weingut Bauer & Söhne / Landau-Nußdorf (0,1l)	2,50
RINDERBÄCKLE	einzel als Hauptgang
Spätburgunder-Schmorsauce / Spitzkohl / Kartoffelmousseline	17,80
2015 Spätburgunder / trocken / Weinkontor Edenkoben eG (0,1l)	2,50
ZWEI MAL SCHOKO	einzel als Dessert
Mousse mit Mango-Ragout und kleine Crème Brûlée	5,00
3-Gänge-Menü ohne Aperitif und Weinbegleitung (pro Person)	30,00

## VORSPEISEN

MIT PESTO MARINIERTES RINDERCARPACCIO  
dazu Locken vom Tete de Moine, geröstete Pinienkerne / Salatstrauß  
11,00

SCAMPI, JAKOBSMUSCHEL & PULPO  
Tomaten-Polenta / Oliven-Tomatenkompott  
11,00

PARMESANPARFAIT  
gegrillte Zucchini / Schinchenchip / Auberginencreme  
8,00



## SUPPEN

### GRÜNKERNSAMTSUPPE

Markklößchen / Wurzelgemüse  
5,90

### TAFELSPIETZBRÜHE

Markklößchen / Wurzelgemüse  
6,00

## SALATE

### 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

### FELDSALAT

Balsamico-Walnussöl-Dressing / Speck / Rösche Brotwürfel  
6,00

## FISCHGERICHTE

### DORADENFILET

Krustentiersauce / Fenchel / Kartoffelchen  
21,00

### ZANDER

Weissburgundersauce / Spitzkohl / Kartoffelchen  
21,00



## FLEISCHLOS

### VOLLKORNBRATLING

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

## FLEISCHGERICHTE

### SCHWEINESCHNITZEL

Paniert gebraten / Pommes frites / Beilagensalat  
12,90

### SCHWEINERÜCKENSTEAK

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

### SCHWEINEFILETMEDAILLON & SCHWEINEBAUCH

Dunkelbiersauce / Spitzkohl / Kartoffelnudeln  
18,50

### RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER & SCHMORZWIEBELN

Bratenjus / Bauernkartoffeln / Beilagensalat  
22,00

### KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit hausgemachtem Kartoffelstampf / Beilagensalat  
16,90

### RINDERSCHMORBRATEN

Spätburgunder-Schmorsauce / Kohlrabi / handgerollte Schneebällchen  
17,90



## AUS DER REGION

### SENIOR CHEF´S SAUMAGEN

Bratenjus / Rahmsauerkraut / Bauernkartoffeln  
13,80

### BRATWURST , SAUMAGEN & SCHWEINEBAUCH

Bratenjus / Rahmsauerkraut / Bauernkartoffeln  
13,80

### BLUTWURST & SCHWEINEBAUCH

Kohlrabi / Schupfnudeln  
12,90

### WILDRAGOUT MIT PILZEN & PREISELBEEREN \*

Selleriepüree / handgerollte Schneebällchen  
16,90

### HIRSCHKALBSBRATEN \*

Aceto-Holundersauce / Selleriepüree / handgerollte Schneebällchen  
20,80

### DAMHIRSCH-NÜSSCHEN \*

Spitzkohl / Wacholderjus / handgerollte Schneebällchen  
24,60

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 €.

\* Aus unserem Partnerbetrieb „Damtier-Haltung Clausen“



## DESSERT

### EIS & HEIß

Geeister Mini-Cappuccino mit einem Espresso  
4,20

### GEEISTER CAPPUCINO

Halbgefrorenes mit Kaffearomen  
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



## KAFFEE & CO.

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

## DIGESTIF 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

## SCHEIBEL MANUFAKTUR EDELBRENNEREI

EDLES FASS BERNSTEINER MARILLE NO.1	2 cl	6,00
-------------------------------------	------	------

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 Akazienholzfässern.

NUSSLER AUS WALNÜSSEN (IM EICHFASS GEREIFT)	2 cl	6,00
---	------	------

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.

## GRAPPA

Grappa D'oro Riserva (Destillerie Walcher, Südtirol)	2 cl	5,00
--	------	------

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



## PREISELISTE

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

Stand: 03/2019