



Salate

Knackige Blattsalate der Saison und hausgemachte Rohkostsalate von Möhre und Weißkraut mit hausgemachter Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf und Gewürzen, garniert mit Rote-Bete-Creme, Sesam und Crêtons

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

Großer gemischter Salatteller 11,90 €

Salat Winzer 14,90 €

mit gebratenen, frischen Champignons und Zwiebeln,
dazu deftiges Brot der Bäckerei Liebenstein

Salat Chefin 16,90 €

mit würzig marinierten, gebratenen Putenstreifen,
frischen Champignons und Zwiebeln,
dazu deftiges Brot der Bäckerei Liebenstein

Salat Silbertal 18,90 €

mit würzig marinierten, gebratenen Rinderstreifen,
frischen Champignons und Zwiebeln,
dazu deftiges Brot der Bäckerei Liebenstein

Suppen

Pfälzer Grumbeersupp 6,50 €

Kartoffelcremesuppe - hausgemacht und cremig lecker

Pfälzer Leberknödelsuppe 7,50 €

Hausgemacht mit Pfälzer Leberknödel in deftiger Brühe



Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Semmelknödel

in cremiger Waldpilzrahmsoße mit frischen Kräutern

14,50 €

In Olivenöl gebackener Schafskäse

mit Zwiebeln, Oliven¹⁾, Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Oregano, dazu ein kleiner gemischter Salatteller mit knackigen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten von Möhre und Weißkraut mit hausgemachter Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf und Gewürzen, garniert mit Rote-Bete-Creme, Sesam und Crôutons, mit deftigem Brot der Bäckerei Liebenstein

16,50 €

1) Oliven geschwärzt

Hauptgerichte

Saftiges, paniertes Schweinelachsschnitzel nach Wienerart	14,50 €
mit Zitronenspalten, dazu Pommes Frites	
als kleine Portion	13,50 €
Saftiges, paniertes Schweinelachsschnitzel	15,50 €
mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus, dazu Pommes Frites	
als kleine Portion	14,50 €
Gegrilltes, mariniertes Winzersteak vom Kamm, ca. 230 g	
mit geschmorten Zwiebeln, Bratenjus und Bratkartoffeln	18,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	18,90 €
in Rahmsoße mit grünem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln	18,90 €
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g	27,80 €
mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus	
oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	
Rumpsteak "Silbertal"	28,80 €
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g	
in fein würziger Dijon-Senfsoße, dazu Bratkartoffeln	
Rumpsteak "Café de Paris"	27,80 €
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g, mit einer hausgemachten,	
fein schmelzenden, raffinierten Buttermischung mit erlesenen	
Gewürzen und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln	
Rumpsteak "Madagaskar"	
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g, in Rahmsoße mit grünem Pfeffer,	28,80 €
dazu Bratkartoffeln	



Zarte Ochsenfetzen aus der Hüfte mit gebratenen, frischen Champignons und Zwiebeln in Dijon-Senfsoße, dazu Bratkartoffel	22,50 €
Silbertaler Grillteller Gegrilltes Rindersteak mit geschmorten Zwiebeln, saftiges, mariniertes Schweinesteak vom Lachs mit Bratenjus, zartes, mariniertes Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites	24,50 €
Marinierter Schweinekamm am Spieß in Pfefferrahmsoße, mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites	18,90 €
Saftige, marinierte Putenbrust am Spieß mit Dijon-Senfsoße, mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites	19,90 €
Rosa gebratene Rinderstreifen am Spieß mit Pfefferrahmsoße, mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites	20,90 €
Speisen für Kinder	
Hähnchen-Nuggets aus Hähnchenbrust geschnitten, mit Pommes Frites und Ketchup	10,50 €
Bratwurst mit Pommes Frites und Ketchup	11,90 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	6,00 €

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Leberknödel mit Rieslingkraut und Bauernbrot 14,90 €
als kleine Portion 13,90 €

Bauernbratwurst mit Rieslingkraut und Bauernbrot 14,90 €
als kleine Portion 13,90 €

Pfälzer Saumagen¹⁾ mit Rieslingkraut und Bauernbrot 14,90 €
als kleine Portion 13,90 €

“Schiefer Sack” 14,90 €
Bauernbratwurst und Leberknödel mit Rieslingkraut und Bauernbrot

“Fun allem ebbes” 18,90 €
Unser hausgemachtes Dreierlei: Leberknödel, Bratwurst und Saumagen¹⁾
mit Rieslingkraut und Bauernbrot

zu allen Gerichten empfehlen wir:

“Brotgrumbeere” – Portion knusprige Bratkartoffeln 5,00 €

“Dreckische Grumbeere” 15,50 €
Pfälzer Kartoffeln mit hausgemachter Blut- und Leberwurst
knusprig gebraten, dazu Gewürzgurke¹⁾

Pfälzer Kastaniensaumagen 21,90 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Bratkartoffeln

¹⁾ mit Nitritpökelsalz



Pfälzer Spezialitäten mit Wild

Wildschwein-Bratwurst¹⁾³⁾ mit Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln	21,90 €
Wild Leberknödel¹⁾³⁾ mit Wildschwein und Hirsch dazu Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln	21,90 €
Wild-Saumagen¹⁾²⁾³⁾ mit Wildschwein und Hirsch dazu Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln	21,90 €
Dreierlei vom Wild¹⁾²⁾³⁾ Saumagen, Bratwurst und Leberknödel vom Wild dazu Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln	26,90 €

¹⁾ mit Antioxidationsmittel, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ mit Geschmacksverstärker

Schnitzeltag jeden Mittwoch und Samstag ab 11.00 Uhr

- | | |
|---|---------|
| 1. Schnitzel „Wiener Art“
paniert, der Klassiker, garniert mit Zitronenspalten | 14,50 € |
| 2. Schnitzel „Zwiebel“
paniert, mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus | 15,50 € |
| 3. Schnitzel „Winzer“
paniert, mit gebratenen, frischen Champignons und Zwiebeln | 16,50 € |
| 4. Schnitzel „Frankreich“
paniert, mit Brie-Käse ¹⁾ überbacken, dazu Preiselbeeren,
sauciert mit Kräuter-Sahne | 16,50 € |
| 5. Schnitzel „Schweiz“
paniert, mit Tomaten und Käse ¹⁾ überbacken,
sauciert mit Kräuter-Sahne | 16,50 € |
| 6. Schnitzel „Holstein“
paniert, mit gebratenen Zwiebeln und zwei Spiegeleiern | 16,50 € |
| 7. Schnitzel „Jäger Art“
paniert, mit gebratenen frischen Champignons und Bratenjus | 16,50 € |
| 8. Schnitzel „Hawaii“
paniert, mit glasierter Ananas und Käse ¹⁾ überbacken,
mit Preiselbeeren, sauciert mit Kräuter-Sahne | 16,50 € |
| 9. Schnitzel „Großmutter“
paniert, mit geschmorten Zwiebeln und Rahmsoße mit grünem Pfeffer | 16,50 € |

Alle Schnitzel sind vom Schweinelachs und werden mit Pommes Frites serviert

1) mit Konservierungsstoff