

## Vorspeisen • *Appetizer*

<b>Bruschetta</b>	4,00 €
<b>Pizza Brot</b>	2,20 €
<b>Knoblauchbrot</b> <i>Garlic toast</i>	2,50 €
<b>Knoblauchbrot mit Käse</b> <i>Garlic toast with cheese</i>	3,50 €
<b>Schafskäse</b> <i>hot</i> <i>sheep cheese</i>	7,50 €
<b>Gegrillte Peperoni</b> <i>grilled green chilis</i>	6,50 €

## Hausgemachte Suppen • *Homemade soups*

<b>Zwiebelsuppe</b> <i>onion soup</i>	5,00 €
<b>Gulaschsuppe</b> <i>beef soup with vegetables</i>	6,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b> <i>tomato cream soup</i>	4,50 €

To each course we recommend selected wine from our partner, the wellknown domestic winery „Weinparadies Freinsheim“.

## Salate • Salads

<b>Vorspeisesalat</b> <i>appetizer salad</i>	3,50 €
	7,50 €
<b>Salat Nizza</b> gemischter Salat, Oliven, Zwiebeln, Thunfisch <i>mixed salad, olives, onions, tuna</i> <b>Weißburgunder (trocken/dry, white)</b>	
<b>Italienischer Salat</b> gemischter Salat, Kochschinken 2/4/5, Käse, Ei <i>mixed salad, ham, cheese, eggs</i> <b>Riesling Spätlese (trocken/dry, white)</b>	8,50 €
<b>Salat Hähnchenbrust</b> gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen <i>mixed salad with chicken breast stripes</i> <b>Riesling Spätlese (trocken/dry, white)</b>	9,50 €
<b>Salat Roastbeef</b> gemischter Salat mit Roastbeefstreifen <i>mixed salad with roastbeef stripes</i> <b>Portugieser (halb trocken/half dry, red)</b>	12,50 €
<b>Salat Gamba</b> gemischter Salat mit Riesengarnelen <i>mixed salad with shrimps</i> <b>Portugieser Weißherbst (halb trocken/half dry, rose)</b>	13,50 €

•

Alle Salate sind wählbar mit Essig & Öl- oder Joghurtdressing  
*All salads are selectable with vinegar & oil or yoghurt dressing*

*To each course we recommend selected wine from our partner, the wellknown domestic winery „Weinparadies Freinsheim“.*

## **Pasta**

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	7,50 €
Knoblauch, Olivenöl <i>garlic, olive oil</i> <i>Chardonnay (trocken/dry)</i>	
<b>Spaghetti Napoli</b>	7,50 €
Tomatensoße <i>tomato sauce</i> <i>Portugieser (halb trocken/half dry, red)</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	8,50 €
Fleischsoße <i>meat</i> <i>sauce</i> <i>Portugieser (halb trocken/half dry, red)</i>	
<b>Tortellini a la Panna</b>	8,50 €
Schinken-Sahnesoße <i>ham and cream sauce</i> <i>Portugieser (halb trocken/half dry, red)</i>	
<b>Pasta 4 Formaggi</b>	9,50 €
Sahnesoße mit 4 Käsesorten <i>cream sauce with 4 cheese types</i> <i>Weißburgunder (trocken/dry, white)</i>	
<b>Tagliatelle mit Lachs in Sahnesoße</b>	12,50 €
<i>with salmon and cream sauce</i> <i>Chardonnay (trocken/dry)</i>	

## **Pasta**

<b>Pasta Alfredo</b> mit Pute und Champignons in Sahnesoße <i>with turkey and mushrooms</i> <i>in cream sauce</i> <i>Spätburgunder (trocken/dry, Chardonnay red)</i>	10,00€
---	--------

*To each course we recommend selected wine from our partner, the wellknown domestic winery „Weinparadies Freinsheim“.*

<b>Pasta mit Champignons in Sahnesoße</b> <i>with mushrooms in cream sauce</i> <i>Spätburgunder (trocken/dry, Chardonnay red)</i>	8,50 €
<b>Spaghetti Carbonara mit Sahnesoße, Vorderschinken und Ei</b> <i>cream sauce with ham and eggs</i> <i>Spätburgunder (trocken/dry, Chardonnay red)</i>	8,50 €
<b>Combinatione Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle überbacken mit Bolognese Soße</b> <i>pasta mix baked with bolognese sauce</i> <i>Portugieser (halb trocken/half dry, red)</i>	8,50 €
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <i>seafood spaghetti</i> <i>Riesling “1912” (trocken/dry, white)</i>	13,00 €
<b>Pasta mit Auberginen mit Tomatensoße</b> <i>with eggplant and tomato sauce</i> <i>Riesling “1912” (trocken/dry, white)</i>	12,00 €

## Pizza

<b>Pizza Margherita</b> Tomatensoße und Käse <i>tomato sauce and cheese</i>	7,50 €
<b>Pizza Salami 4/6 und Pilze</b> <i>salami and mushrooms</i>	8,50 €
<b>Pizza Schinken 2/4/5 und Zwiebeln</b> <i>ham and onions</i>	9,00 €
<b>Pizza Meeresfrüchte</b> <i>seafood</i>	11,00€
<b>Pizza Peperoni</b> Peperoniwurst 4/6 und grüne Peperoni <i>hot sausage and green peppers</i>	8,50 €
<b>Pizza Calzone</b> gefüllt mit Käse, Salami 4/6, und Schinken 2/4/5 <i>pizza pocket stuffed with cheese, salami and ham</i>	10,00 €
<b>Pizza Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln, grüne Peperoni und Oliven <i>tuna, onions, green peppers and olives</i>	9,50 €
<b>Pizza Rucola</b> Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>Parma ham, rucola and parmesan</i>	12,00€
<b>Pizza Pekaraje</b> Salami 4/6, Schinken 2/4/5, Peperoniwurst 4/6, grüne Peperoni, Schafkäse, Zwiebeln <i>salami and ham, hot sausage and green Peppers, hot sheep cheese, onions</i>	11,50 €
<b>Pizza di Giuseppe (Meat lover)</b> Salami 4/6, Schinken 2/4/5, Bratwurst, Bacon <i>salami and ham, bratwurst, bacon</i>	12,00 €

**For all our Schnitzel we recommend**  
*Spätburgunder (red wine, dry), Portugieser (red wine, half dry)*

## **Schnitzel**

<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> <i>breaded pork</i>	10,50 €
<b>Jägerschnitzel</b> <i>with mushroom sauce</i>	11,50€
<b>Rahmschnitzel</b> <i>with cream sauce</i>	11,50€
<b>Parmesanschnitzel</b> <i>baked with tomato sauce and cheese</i>	12,00 €
<b>Cordon Bleu</b> <i>2/4/5 filled with ham and cheese</i>	12,90 €
<b>Schnitzel „Valdostana“</b> paniertes Schnitzel mit Sahnesoße und Schinken, überbacken mit Käse <i>Pork with cream gravy, ham and cheese (baked)</i>	13,50 €
<b>Schlemmerschnitzel überbacken</b> unpaniertes Schnitzel mit Fleischsoße, Käse und Nudeln <i>not breaded pork with meat sauce, cheese and pasta</i>	13,50 €

•

Zu all unseren Schnitzeln servieren wir Ihnen einen Vorspeisesalat und eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes, Bratkartoffeln, Potato Wedges, Nudeln, Kroketten oder Gemüse.

*We serve to all our Schnitzel a starter salad and a side dish of your choice: French fries, pan fried potatoes, potato wedges, pasta, croquettes or vegetables.*

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der letzten Seite

**For all our Schnitzel we recommend  
Spätburgunder (red wine, dry), Portugieser (red wine, half dry)**

## Schnitzel

**Hawaii Schnitzel** paniertes Schnitzel mit Schinken 12,50 €  
*2/4/5, Ananas, Käse breaded pork with ham, cheese  
and pineapple*

**Scaloppine in Weissweinsauce** 12,50 €  
*sliced meat in white wine sauce* *thinly*

**Scaloppine Gorgonzola** 13,00 €  
*thinly sliced meat with Gorgonzola cheese*

**Scaloppine Marsala** 12,50 €  
*thinly sliced meat with Marsala wine sauce*

**Hähnchenbrust in Weissweinsauce oder  
Rahmsauce** 12,50 €  
*Chicken breast in white wine or cream sauce*

**Schnitzel Gorgonzola baked** 12,50 €  
*with Gorgonzola cheese*



Zu all unseren Schnitzeln servieren wir Ihnen einen Vorspeisesalat und eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes, Bratkartoffeln, Potato Wedges, Nudeln, Kroketten oder Gemüse.

*We serve to all our Schnitzel a starter salad and a side dish of your choice: French fries, pan fried potatoes, potato wedges, pasta, croquettes or vegetables.*

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf der letzten Seite

Bitte beachten Sie: Unsere Steak Spezialitäten sind von Discount-Angeboten ausgeschlossen. Please bear in mind that our steak specialties are excluded from

any discount offers. ❖

## **Geräucherte Argentinische Steaks vom Lavasteingrill**

*Smoked Argentinian steaks from the lava stone grill*

**Unsere Steaks werden auf 300 gr. aus bestem Argentinischem Roastbeef geschnitten und auf Lavastein mit Zugabe von Hickoryholz gegrillt.**

*Our steaks are cut to 300 grams from the best Argentinian beef, grilled on lava rock with the addition of hickory wood.*

<b>Purer Steakgenuss</b> <i>pure steak</i>	24,50 €
<b>mit Zwiebeln</b> <i>(with onions)</i>	25,20 €
<b>mit frischen Champignons</b> <i>(with mushrooms)</i>	25,50 €
<b>mit Kräuterbutter</b> <i>(with herb butter)</i>	25,20 €
<b>mit Pfefferrahmsoße</b> <i>(with pepper cream sauce)</i>	25,20 €



Zu all unseren Steaks servieren wir Ihnen einen Vorspeisesalat und eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes, Bratkartoffeln, Potato Wedges, Nudeln, Kroketten oder Gemüse.

*We serve to all our steaks a starter salad and a side dish of your choice: French fries, pan fried potatoes, potato wedges, pasta, croquettes or vegetables.*

***To each course we recommend selected wine from our partner, the wellknown domestic winery „Weinparadies Freinsheim“.***



## Fisch

<b>Gegrillter Lachs</b> <i>grilled salmon</i> <i>Spätburgunder (trocken/dry, Chardonnay red)</i>	16,00 €
<b>Gegrillte Forelle</b> <i>grilled trout</i> <i>Riesling "1912" (trocken/dry, white)</i>	15,50 €
<b>Calamari</b> mit Spaghetti Aglio e Olio <i>with Aglio e Olio spaghetti on the side</i> <i>Weißburgunder (trocken/dry, white)</i>	13,00 €

•

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen einen Vorspeisesalat und eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes, Bratkartoffeln, Potato Wedges, Nudeln, Kroketten oder Gemüse.

*We serve to all our fish dishes a starter salad and a side dish of your choice: French fries, pan fried potatoes, potato wedges, pasta, croquettes or vegetables.*

## Desserts

<b>Tiramisu</b>	5,00 €
<b>Heißer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis</b>	4,90€
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <i>vanilla ice cream with hot raspberries</i>	4,50 €

## **Unsere Spezialität • *Our special***

### **Hausgemachte Burger • *Homemade burgers***

*with French fries, on a toasted homemade bun, 200g of juicy 100% beef layered with melty white and yellow cheese.*

*Ripe, fresh tomato, lettuce, red onion on the side. With your choice of mayo, ketchup and mustard.*

Cheeseburger 13,50 €

Jalapeño Cheeseburger 13,90 €

Bacon Cheeseburger 13,90 €

Champignon Cheeseburger 13,90 €  
*with mushrooms*

Fried Egg Cheeseburger 13,90 €

**Extrazutaten / *Extra ingredients (each)* 0,50 € ❖**

Zu all unseren Burgers servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes, Potato Wedges oder Krokette.

*We serve to all our burgers a side dish of your choice: French fries, potato wedges or croquettes.*

## Kindermenü • Kids Menu

<b>Schnitzel “Wiener Art”</b> <i>breaded pork</i>	5,00 €
<b>Jägerschnitzel</b> <i>with mushroom sauce</i>	6,00 €
<b>Rahmschnitzel</b> <i>with cream sauce</i>	6,00 €
<b>Spaghetti</b>	4,00 €
<b>Spaghetti Napoli</b> Tomatensoße <i>tomato sauce</i>	4,50 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> Fleischsoße <i>meat sauce</i>	5,00 €
<b>Kinderpommes</b> <i>kids size French fries</i>	2,90 €
<b>zwei Kugel Vanilleeis</b> <i>two scoops of vanilla ice</i>	2,00 €



***Da wir eine Frishküche haben, ist bei  
vollbesetztem Haus mit längerer  
Wartezeit zu rechnen.  
Danke für Ihr Verständnis.***

***Since we cook with all fresh  
ingredients, the cooking time will  
become longer when the house is full.  
Thank you for your understanding.***