

<b>Vorspeisen und kleine Gerichte</b>	€
Feines Kalbfleischragout im Näpfchen überbacken, Toast	6,50
Feines Kalbfleischragout im Pastetchen, Toast	8,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich <sup>3</sup> , Butter und Toast	8,50
Premium Rauchlachs mit Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Butter und Toast	10,60
Toast Hawaii mit gekochtem Schinken Ananas und Käse überbacken	8,80

## **Suppen**

Markklößchensuppe	3,80
Pfälzer Zwiebelsuppe mit Croutons	4,20
Gulaschsuppe hausgemacht	4,20
Klare Ochsenchwanzsuppe	4,20
Elsässer Schneckenrahmsuppe	4,50

## **Pfälzer Spezialitäten**

€

aus eigener Herstellung

Portion Leberknödel <sup>a, d</sup> auf Sauerkraut mit Brot	8,80
als kleine Portion	6,80
Ein Paar Bratwürste <sup>8, a</sup> mit Sauerkraut und Brot	8,80
als kleine Portion	6,80
Portion Saumagen <sup>1, 8, a</sup> mit Sauerkraut und Brot	8,80
als kleine Portion	6,80
Pfälzer Teller <sup>1, 8, a, d</sup> Leberknödel, Bratwurst und Saumagen auf Sauerkraut mit Brot	10,80

## **Kindergerichte**

Portion Pommes frites mit Ketchup	3,00
Spätzle <sup>a, d</sup> hausgemacht, mit Rahmsoße	3,20
Eine Bratwurst <sup>8</sup> mit Pommes frites	6,80

## **vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**

€

Qualitätsschweinefleisch aus artgerechter  
Tierhaltung, gentechnikfreie Fütterung

Paniertes Schnitzel <sup>a, d</sup>	9,50
als kleine Portion	7,50
Pfeffersteak <sup>i, j</sup>	10,50
als kleine Portion	8,50
Weinhändlersteak <sup>i</sup>	10,50
Rückensteak mit Rotweinbutter	
als kleine Portion	8,50
Bauernsteak <sup>d</sup>	11,50
mit Zwiebeln und Dörrfleisch	
als kleine Portion	9,50
Schweizer Sahnesteak <sup>g, i</sup>	11,50
mit Käse überbacken, Rahmsoße	
als kleine Portion	9,50
Schweinelendchen <sup>d, g</sup>	14,50
mit frischen Champignons in Rahm	
als kleine Portion	12,50

## **vom Kalbsrücken**

Wiener Schnitzel <sup>a, d</sup>	13,50
als kleine Portion	11,50
Cordon bleu <sup>a, d</sup>	15,20
gefüllt mit Lindenberger Käse u. Kochschinken	
Kalbsrückensteak <sup>a, d, g</sup>	15,80
mit feinem Ragout überbacken	
als kleine Portion	13,80

<b>vom Rind</b>	€
Qualitätsrindfleisch aus traditioneller Zucht	
Rumpsteak <sup>d</sup> mit Zwiebeln	15,00
Rumpsteak <sup>g</sup> mit Kräuterbutter	15,00
Rumpsteak <sup>g</sup> mit Blauschimmelkäse überbacken	15,20
<b>vom deutschen Jungbullen</b>	
Rinderfiletscheiben <sup>i</sup> am Spieß gebraten	17,80
Filetsteak <sup>i, j</sup> mit frischem grünem Pfeffer	18,50
Filetsteak <sup>g</sup> mit Kräuterbutter	18,50
Filetsteak <sup>g</sup> mit Pfifferlingen	18,90
<b>Beilagen</b>	Aufpreis €
Salatteller <sup>i, j</sup> - klein	3,00
Salatteller <sup>i, j</sup> - groß	5,80
Gemüse	2,80
Salzkartoffeln	2,00
Pommes frites	2,40
Kartoffelkroketten <sup>a, d</sup>	2,50
Bratkartoffeln (nur werktags)	2,80
hausgemachte Spätzle <sup>a, d</sup>	2,80

<b>aus der Kalten Küche</b> <sup>d, g</sup>	€
Rindertafelspitz - Sülze <sup>i</sup> hausgemacht mit Bratkartoffeln (nur werktags)	11,30
Belegtes Brot mit gekochtem Hinterschinken	6,50
Portion gekochter Hinterschinken mit Butter und Brot	8,50
Belegtes Brot <sup>2</sup> mit Schwarzwälder Schinken	6,80
Portion Schwarzwälder Schinken <sup>2</sup> mit Butter und Brot	9,50
Mühlenteller Lindenberger Käse, Bajuval <sup>2</sup> , Camembert, Schwarzwälder Schinken <sup>2</sup> , Salami, Polnische, mit Butter und Brot	10,80
Wurstsalat aus Lyoner hergestellt aus Qualitätsfleisch, abgeschmeckt mit Bio-Naturgewürzen, mit Butter und Brot	8,90
Belegtes Brot mit Lindenberger Käse	6,50
Elsässer Winzerkäse <sup>2</sup> mit „Musik“, Butter und Brot	8,90
Portion Weißer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot	7,50
Käseplatte <sup>2</sup> mit Butter und Brot	10,80
Bunter Salatteller <sup>a, i, j</sup> garniert mit Wurstsalat, Schinken und Ei	9,20

## Aperitifs

€

Sandeman Cherry halbtrocken oder trocken	5 cl	3,00
Campari <sup>2</sup> - Orange	4 cl	3,00
Martini Bianco – Extra Dry	5 cl	3,00
Sekt - Orange	0,10 l	3,80
Rieslingsekt	0,10 l	4,20
Rieslingsekt mit Pfirsichlikör	0,10 l	4,80
Rieslingsekt mit Johannisbeerlikör	0,10 l	4,80

## Offene Rotweine

1	Spätburgunder weich, fruchtig 2012er Dürkheimer Feuerberg Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim	0,25 l	4,80
2	Spätburgunder trocken 2012er Dürkheimer Feuerberg Weingut Darting, Bad Dürkheim	0,25 l	5,90
3	Schwarzriesling trocken 2014er Dürkheimer Feuerberg Weingut Pflüger, Bad Dürkheim	0,25 l	5,80
4	Dornfelder halbtrocken 2013er Qualitätswein Weingut Hofmann, Herxheim am Berg	0,25 l	4,30

## Offene Weine

€

5	Portugieser Weißherbst mild 2014er Deutscher Qualitätswein Weingut Bohnenstiel, Herxheim am Berg	0,25 l	4,20
6	Schwarzriesling Rosé trocken 2014er Dürkheimer Schenkenböhl Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim	0,25 l	4,40
7	Grauer Burgunder Kabinett trocken 2014er Deutscher Bio-Prädikatswein Weingut Mohr-Gutting, Duttweiler	0,25 l	4,80
8	Riesling halbtrocken 2013er Qualitätswein Weingut Raßkopf-Hofmann	0,25 l	4,20
9	Riesling trocken 2013er Qualitätswein Weingut Fuhrmann-Eymael, Pfeffingen	0,25 l	4,20
10	Riesling Kabinett trocken 2013er Dürkheimer Hochmeß Weingut Karst & Sohn, Bad Dürkheim	0,25 l	4,40
11	Weißburgunder Kabinett feinherb 2013er Freinsheimer Schwarzes Kreuz Biolandbetrieb Isegrimhof, Ungstein	0,25 l	4,40

## Offene Weine

€

12	Weißburgunder trocken 2014er Deutscher Qualitätswein Weingut Müller Ruprecht, Kallstadt	0,25	1	4,80
13	Gewürztraminer lieblich 2014er Deutscher Qualitätswein Weingut Kesselring, Ellerstadt	0,25	1	4,80
14	Chardonnay Kabinett trocken 2014er Wachenheimer Mandelgarten Weingut Karst & Sohn, Bad Dürkheim	0,25	1	4,80
15	Scheurebe Spätlese lieblich 2013er Deutscher Prädikatswein Weingut Fuhrmann-Eymael, Pfeffingen	0,25	1	5,80

Riesling - Weinschorle aus Wein Nr. 9	0,25	1	2,50
--	------	---	------

## Sekt

Traditionelle Flaschengärung aus der  
Felsenkellerei Karst, Bad Dürkheim

Riesling	- trocken	Flasche	0,75	1	19,80
Riesling	- brut	Flasche	0,75	1	19,80
Chardonnay	- brut	Flasche	0,75	1	20,50
Trollschoppen			0,50	1	9,50



## **Alkoholfreie Getränke**

€

Apfelsaft	0,20 1	2,00
Apfelsaft - Schorle	0,25 1	3,00
Traubensaft weiß oder rot	0,20 1	2,20
Orangensaft	0,20 1	2,20
Johannisbeer - Nektar	0,20 1	2,20
Tomatensaft	0,20 1	2,50
Zitronenlimonade <sup>4</sup>	0,30 1	1,60
Coca-Cola <sup>2, 11</sup>	0,30 1	2,00
Fanta <sup>2, 11</sup>	0,30 1	2,00
Bitter Lemmon <sup>10</sup>	0,20 1	2,50
Karamalz <sup>2</sup>	Fl. 0,33 1	2,20

## **Mineralwasser**

Flasche

€

Odenwaldquelle - classic	0,25 1	2,00
	0,75 1	4,20
Teinacher - medium	0,33 1	2,80
Fachinger - still	0,25 1	2,00
	0,75 1	4,20

<b>Biere</b>		€
Bischoff Pils vom Fass	0,30 1	2,40
	0,40 1	3,20
Eichbaum Hefeweizen vom Fass	0,30 1	2,40
	0,50 1	3,80
Eichbaum Kristallweizen	Fl. 0,50 1	3,60
alkoholfreies Hefeweizen	Fl. 0,50 1	3,60
Bischoff alkoholfreies Pils	Fl. 0,33 1	2,50
<b>Spirituosen</b>		
Fernet branca	2 cl	2,40
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,40
Weinhefebrand	2 cl	2,40
Pfälzer Weinbrand	2 cl	2,80
Morand Williams Christ	2 cl	4,20
Morand Mirabellenbrand	2 cl	4,20
Schladerer Waldhimbeergeist	2 cl	3,00
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,20
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	2,80
<b>Warme Getränke</b>		
Latte Macchiato		2,70
Cappuccino Sahne oder aufgeschäumte Milch		2,30
Melitta Filterkaffee - Tasse		2,20
Melitta Filterkaffee - Kännchen		4,40
Schümli Kaffee		2,20
Glas Tee		2,20
Glühwein		4,50

## **Zusatzstoffe**

- Nr.
- 1 mit Konservierungsstoff
  - 2 mit Farbstoff
  - 3 mit Antioxidationsmittel
  - 4 mit Süßungsmittel
  - 8 Mit Phosphat
  - 9 geschwefelt
  - 10 chininhaltig
  - 11 coffeinhaltig
  - 12 mit Geschmacksverstärker
  - 13 geschwärzt

## **Allergeninformation**

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Zutaten und Stoffen enthalten können, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Dazu gehören:

- a Eier
  - b Erdnüsse
  - c Fisch
  - d glutenhaltiges Getreide
  - e Krebstiere
  - f Lupine
  - g Milch
  - h Schalenfrüchte
  - i Sellerie
  - j Senf
  - k Sesamsamen
  - l Sojabohnen
  - m Schwefeldioxid
  - n Weichtiere
- Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

**Familie Lukas - Bad Dürkheim - Pfeffingen 4  
06322 - 1768**

Wir haben zum Mittagstisch von 11.30 bis 14.00 Uhr geöffnet.  
Abends ist ab 17.00 Uhr offen. Die Küche schließt um 21.00 Uhr.

**Sonntag und Montag Ruhetage**

[www.pfeffinger-muehle.de](http://www.pfeffinger-muehle.de)

 Pfeffinger Mühle