

Herzlich Willkommen

Unser jung-bayrisches Wirtshaus ist ein Treffpunkt für Jung und Alt.
Unsere Küche orientiert sich an urigen, bayrischen Rezepten,
die zwar traditionell, aber auch leicht und pfiffig zubereitet werden.
Als auch an Pfälzer Gerichten wie von Großmutters Hand.
So wie Ihr Euch eine zeitgemäße Wirtshauskultur eben vorstellt.

Unkompliziert, familiär und gesellig

Wie sich`s für ein ordentliches Wirtshaus gehört, werden unsere Speisen Täglich frisch zubereitet. Da kann`s natürlich schon mal sein, dass die Renner des Tages ausgehen. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, wenn Euch unser Service eine Alternative anbietet. Bei starkem Betrieb kann so schon mal zu einer Wartezeit bis zu 45 Minuten kommen.

> Wir geben uns ständig Mühe und wünschen uns, dass Ihr Euch bei uns wohlfühlt

> > Vierbeinige Begleiter,

dürfen Sie selbstverständlich mitbringen. Wir gehen aber davon aus, dass sich Ihr Liebling entsprechend benehmen kann und ausschließlich einen Platz unter dem Tisch wählt.

Stühle und Bänke bleiben aus hygienischen Gründen unseren zweibeinigen Gästen vorbehalten.

Auf unserer Terrasse servieren wir nur große Getränke.

Fuer Wirtshaus Team

Jürgen, Heike, Rico und Sophia

Folge uns auf Social Media um immer auf dem neusten Stand zu sein.

Facebook

Instagram







Wochenempfehlung







Hausgemachte Drinks 0,41 | 5,50 €

Pink Grapefruit Holunder Limonade Still oder Spritzig

Salvator Doppelbock

0,5 | | 5,20 €

Hauptgänge

Wiener Backhendl

zarte, panierte und goldbraun gebackene Stücke vom Hähnchen, dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90€

Hausgemachte Spinat - Käsepflanzerl auf Kräutersauce

serviert mit Gartengemüse, garniert mit Parmesan 16,20€

Hausgemachte Käseknödel

wahlweise mit Käsesauce oder zerlassener Butter, garniert mit Parmesan 15,20€

Spinatknödel mit Tomatensauce

garniert mit Parmesan 15,60€

K	١	ι.	ľ	F	١	J	

Torte



4,40€

Kuchen



3,90€

Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Torten- und Kuchenangebot oder nehmen Sie einen Blick auf unsere Kuchenvitrine im Wirtshaus

...von einer regionalen Konditorei

aus der Umgebung!





Wirtshauskarte

für Speis und Trank Vorspeisen

- 880 Rinder-Carpaccio 16,90€
 fein geschnittenes Rinderfilet, klassisch mit frischem Rucola angerichtet,
 gehobelten Grana Padano und einer Zitronenscheibe. Serviert mit frischem
 Lussheimer Bauernbrot.
- 598 Gegrillte Peperoni 9,60€ mit Kräuterquark und Baguette
- 610 Beilagensalat 5,50 €
 Grüner Blattsalat mit Krautsalat serviert mit Tomaten, Gurken, Radieschen und unserem Honig-Senf Dressing

Leckere Schmankerl

- 675 Schweinsbraten in Dunkelbiersauce 19,60 €

 zart gegarter Schweinebraten in einer aromatischen Dunkelbiersauce. Dazu servieren wir hausgemachte Serviettenknödel oder zwei Kartoffelknödel mit Rotkraut
- 676 Rinderroulade nach Omas Rezept 24,80€ mit Speck, Zwiebeln, Karotte, Senf und Gewürzgurke gefüllt, mit kräftiger Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte Serviettenoder zwei Kartoffelknödel mit Rotkraut
- 963 Schnitzel Wiener Art 17,90€ vom Schweinerücken, paniert und goldbraun gebacken, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat, Spätzle oder Pommes Frites
- 962 Allgäuer Käseschnitzel 19,40 €
 vom Schweinerücken, paniert und goldbraun gebacken, serviert mit einer cremigen
 Käsesauce. Dazu reichen wir wahlweise Kartoffel-Gurkensalat, Spätzle oder
 Pommes Frites



960 Rahmschnitzel 19,40€

vom Schweinerücken, paniert und goldbraun gebacken, serviert mit Rahmsauce. Dazu reichen wir wahlweise Kartoffel-Gurkensalat, Spätzle oder Pommes Frites

964 Schwammerlschnitzel 19,40 €

vom Schweinerücken, paniert und goldbraun gebacken, serviert mit einer herzhaften Schwammerlsauce. Dazu reichen wir wahlweise Kartoffel-Gurkensalat, Spätzle oder Pommes Frites

965 Cordon bleu 19,80€

vom Schweinerücken, paniert und goldbraun gebacken, dazu wählt ihr Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

Vom Grill

663 Südamerikanisches Rumpsteak (ca.250g Rohg.) 28,90€

Wahlweise mit: Kräuterbutter, Schmorzwiebel oder Steakpfeffer, dazu eine Scheibe Bauernbrot

666 wahlweise mit Pfefferrahmsauce 32,80€

664 Hähnchenbrustfilet (ca 280g Rohg.) 19,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Steakpfeffer gewürzt, serviert mit Kräuterbutter und Grillgemüse. Dazu reichen wir wahlweise Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

667 Gegrillte Rinderleber 17,90 €

zarte Rinderleber, serviert mit Schmorzwiebeln, gebratenem Apfel und Sour Cream. dazu wahlweise Pommes Frites mit Kartoffelstampf 19,90€

665 **Wirtshaus Grillteller** (ca.280 g Rohg.) 29,90€

eine herzhafte Auswahl vom Grill: kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und Rinderleber. Dazu servieren wir buntes Grillgemüse und Pommes Frites

Fisch



701 Lachsfilet (ca. 150g Rohg.) 22,50€ auf der Haut kross gebraten. Serviert auf cremigem Kartoffelstampf, begleitet von aromatischem grünen Spargel, abgerundet mit feiner Weißwein-Zitronen-Buttersauce

Klassisch Bayrisch

800 Schweins Hax'n 20,60€

Schweinshaxe aus dem Ofen, mit knuspriger goldbrauner Kruste, Krautsalat und kräftiger Dunkelbiersauce. Serviert mit frischem Lussheimer Bauernbrot. Zubereitungszeit ca. 20 Minuten – Frische braucht ihre Zeit.

660 ½ Bauernente 26,80€ knusprige halbe Bauernente, serviert mit Kartoffelknödel, aromatischem Rotkraut und einer herzhaften Biersauce.

Vun de Palz

- 985 Paar Pfälzer Bratwürste 15,90 €
 mit Rieslingkraut, Bratensauce, Bauernbrot & Senf
- 986 Zwei Leberknödel 15,90 € mit Rieslingkraut, Bratensauce, Schmorzwiebeln und Bauernbrot
- 987 **Pfälzer Saumagen** 15,90 € mit Rieslingkraut, Bratensauce und Bauernbrot
- 988 Pfälzer Platte ... die Pfalz auf einem Teller! 19,80 €
 Bratwurst, Leberknödel, Saumagen
 mit Rieslingkraut, Schmorzwiebeln, Bratensauce, Bauernbrot & Senf
- 989 "En Schiefe Sack" 15,90 €
 eine Bratwurst sowie ein Leberknödel, dazu Schmorzwiebeln, Rieslingkraut,
 Bratensauce, Bauernbrot& Senf

Vegetarisch



732 Gegrillter Schafskäse 15,80€ mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Knoblauch

729 wahlweise mit Black Tiger Garnelen 21,00€

1

730 Allgäuer Käsespatzen 16,80€ zubereitet mit Allgäuer Bergkäse, dazu knusprige Röstzwiebeln

Aus Großmutters Küche

733 Ofenkartoffel mit Sour Cream 15,20 €
dazu Salatbouquet mit Tomaten, Radieschen, Gurken und Krautsalat

734 Wirtshaus Ofenkartoffel 18,90€ mit Sour Cream und gebratenes Hähnchenbrustfilet, dazu Salatbouquet mit Tomaten, Radieschen, Gurken und Krautsalat

Knackige Salate

614 Wirtshaus Salat 18,60 €
Blattsalate der Saison, Krautsalat, Tomaten, Radieschen, Gurken, frische Kräuter

Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Ei, geröstete Körner,

dazu gebratenes Hähnchenbrustfilet

616 Viktualien Salat 16,60 €

Blattsalate der Saison, Krautsalat, Tomaten, Radieschen, Gurken, & frische Kräuter dazu Schafskäse, geröstete Körner, dekoriert mit Paprikapulver

619 Marktsalat mit Rinderleberstreifen 18,30€

Blattsalate der Saison, Krautsalat, Tomaten, Radieschen, Gurken, Champignons, Zwiebeln & frische Kräuter

Alle Salate ab 614 servieren wir mit einem Honig-Senf Dressing.

Auf Wunsch auch mit Joghurt Dressing.

Gerne servieren wir Ihnen 3 Scheiben unseres frischen Lussheimer

Bauernbrot für 1,20 €

Wirtshaus am Dom

Wirtshaus Burger

Unsere Brioche-Burger-Buns von der Brotmanufraktur Brot&Salz-sind echt handgemacht, frisch gebacken und einfach guad!

903 **Veggie Burger V** 15,20€

mit einem würzigem Spinat Grünkohl Patty, hausgemachte Burger Sauce dazu rote Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Salatblatt

900 Burger Classic 16,20€

mit 180 g Rindfleisch – Patty, hausgemachter Burger Sauce dazu rote Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Salatblatt

901 Cheese Burger 16,70€

mit 180 g Rindfleisch – Patty mit Käse, hausgemachter Burger Sauce dazu rote Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Salatblatt

902 Chili Burger 17,20€

mit 180 g Rindfleisch – Patty, hausgemachter Burger Sauce, scharfe Sauce dazu Jalapénos , rote Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Salatblatt

904 Wirtshaus Cheese Burger 18,60€

mít 180 g Ríndfleisch – Patty, knusprígen Bacon, Käse und hausgemachter Burger Sauce dazu rote Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Salatblatt

909 Backhendl Burger 18,50€

zwei zarte, panierte und goldbraun gebackene Stücke vom Hähnchen mit hausgemachter Burger Sauce dazu rote Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Salatblatt



Brotzeit ..vorweg, zum süffigen Bier

- Obazda mít einer Brez'n 12,60€ (bis 20 Uhr, solange der Vorrat reicht)
 dekoriert mít Salzstangen, Gurken, Radieschen, Paprikapulver
- 584 Zwei Weißwürste mit einer Brez'n 11,20 €
 dazu reichen wir original bayrischer Weißwurst Senf von Händlmaier

Für die Kloan (bis 12 Jahren)

- 656 Holzmichelteller ein kleines paniertes Schnitzel, vom Schweinerücken mit Pommes Frites 8,80€
- 657 **Eine Bratwurst** mit Pommes Frites 7,50 €
- 658 Spätzle mit Rahmsoße 6,50€

Salierfühstücksbüffet



Starte in dein Wochenende mit unserem Salierfrühstücksbuffet! Genießen Sie frisches Obst, eine reiche Auswahl an Wurst – und Käsespezialitäten sowie Räucherlachs. Zudem frisch gebackene Brötchen und Brot, warme Eierspeisen, Müsli, süßes Gebäck, Weißwurst und vieles mehr! Dazu Orangensaft, Tee und Kaffeesatt und euer Tag könnte nicht besser starten Wir haben auch eine Auswahl an glutenfreien und veganen Alternativen! Kommt einfach vorbei oder reserviert einen Tisch für euch und euren Liebsten. Jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 9-12 Uhr für 24,90€ p.P.



Beilagen

640	Pommes Frites	4,50 € 641	Kartoffelsalat	3,90€
649	Bratkartoffeln	5,50 € 654	Grillgemüse	7,00€
642	Spätzle	3,50€ 043	Brezel bis 20 Uhr, solange der Vorrat reicht	2,80€
-	Krautsalat eín paar Kartoffelknödel	3,90€ 643 5,50€ 645	Sauce extra Kartoffelstampf	3,50 € 6,00€
647	ein paar Serviettenknödel	5,50€ 638	Kräuterbutter	2,40€
648	Rotkraut	4,40€ 637	Schmorzwiebeln	2,90€
652	Sauerkraut	4,40€ 655	gegrilltes Hähnchenbrustfilet	7,00€

Die Süße Versuchung

- 812 **Pfannerl Zimteis** 9,80 € auf lauwarmen Zwetschgenröster
- 998 Ofenfrischer warmer Apfelstrudel 9,80 €
 dazu warme Sauce mit Vanillegeschmack, eine Kugel Eis und Sahne
- 999 Kaiserschmarrn 10,60€ serviert mit Zwetschgenröster

Egal, was Ihr bestellt, lasst es Euch schmecken...
oder wie man in der Pfalz und Bayern sagt : "an Guad 'n

Fragen Sie bitte nach unserer gesonderten Speise- u. Getränkekarte mit den Allergenen Kennzeichnungen

Montag bis Sonntag

Warme Küche von 11:00 Uhr - 21:00 Uhr