

Speisekarte

3-Sterne Superior Hotel - Restaurant im Naturpark Pfälzerwald
Familien Kraft - D-76891 Nothweiler / Pfalz - Hauptstraße 15 – Telefon: 06394 – 284

Web: www.hotel-zur-wegelnburg.de

Als Spezialität des Hauses servieren wir unsere Original Flammkuchen rund um die Uhr:

Nothweiler Flammkuchen

belegt mit:

Zwiebeln und Speck (1,2,3)	€ 7,70
Zwiebeln, Speck und Käse (1,2,3)	€ 8,20
Zwiebeln, Speck, Käse, Knoblauch (1,2,3)	€ 8,50
Äpfeln, Zucker und Zimt	€ 8,50
Äpfeln, Zucker, Zimt, am Tisch flambiert mit Calvados	€ 10,80

Dazu empfehlen wir:

Le Parc, Französischer Landrotwein, trocken 1,0 l Jahrgang 2005 0,25l. € 3,30	€ 12,50
Pfälzer Landwein, Portugieser Rotwein mild 1,0 l Jahrgang 2005 0,25l. € 2,80	€ 10,50

Abend Menü's

Zu jedem nun folgenden Menü servieren wir Ihnen eine „Tagessuppe“ und ein „Dessert“

Medaillons vom Schweinefilet an einer Pfeffer-Senfsoße	€ 21,50
dazu, Hausgemachte Spätzle und Salat (2,4,11,15) kleinere Portion	€ 18,50
Thunfischsteak, gebraten dazu Pesto von Kräutern	€ 23,90
dazu Bandnudeln und Salat (2,4,8,11,15)	
Tafelspitz in einer Meerrettichsoße,	€ 17,50
dazu Kartoffeln und Salat (2,4,11,15)	

(= Zusatzstoffe) siehe Erläuterung Seite 7

Wir sind Mitglied bei den Dahner Felsenland Wirte und legen in unserer Speisekarte Wert auf regionale Produkte von heimischen Wäldern, Wiesen und Gewässern, um unsere schöne Südpfalz, als kulinarischen Reiz, "Gaumenfreuden" zu vermitteln.

Als Mitglied der Dahner Felsenland-Wirte empfehlen wir:

Kräuterrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons (2,4,8,11,15) € 4,50

**Forelle gegart in Folie mit frischen Kräutern,
dazu Salzkartoffeln und Salat** € 17,80

„Elwetritschesäckel“ € 14,80
Krautroulade gefüllt mit Farce vom Wild
dazu Hausgemachte Spätzle und Salat (2,4,7,8,11,15)

Hausgemachte Schweinesülze € 6,80
dazu Kräutervinaigrette, dazu Brot (4,7,11,15)

Suppen

Tagessuppe (2,4,8,11,15) € 3,00

Kraftbrühe mit Flädle (2,15) € 3,80

Kraftbrühe mit Maultaschen (2,4,7,8,11,15) € 3,90

Kraftbrühe mit Markklößchen (2,4,15) € 3,90

**Hausgemachte Zwiebelsuppe,
überbacken mit Croutons und Parmesan Käse** (2,4,11,15) € 4,30

Kleine Schmankerl

Salat von Garnelen auf frischen Früchten dazu Butter und Toast (1,2,3,4,8,11,15)	€ 8,90
Gravetlachs an einer Honig-Senfsoße, an Blattsalaten dazu Butter und Baguettebrot (1,2,3,4,11,15)	€ 9,30
Geflügelsalat mit Früchten dazu Butter und Baguettebrot (1,2,3,4,11,15)	€ 8,50
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken dazu Baguettebrot (1,2,15)	€ 5,60
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast (1,2,3,4,11,15)	€ 8,30
Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Kalbsragout (2,3,4,7,15)	€ 7,20
Toast „Hawaii“ Schinken, Käse, Ananas Hinterschinken gekocht, Merdinger Glockenzeller Hartkäse 45% in Tr. (1,2,3,4,7,11,15)	€ 8,20
„Wegelnburgtoast“ Schinken, Käse, Rührei Hinterschinken gekocht, Merdinger Glockenzeller Hartkäse 45% in Tr. (2,3,4,7,11,15)	€ 8,40
„Erzgrubenttoast“ Schinken, Käse, feines Kalbsragout und Dörrfleisch Hinterschinken gekocht, Merdinger Glockenzeller Hartkäse 45% in Tr. (2,3,4,7,11,15)	€ 8,90
Pfälzer Fleischklöße in einer Champignonrahmsoße dazu Hausgemachte Spätzle (2,4,5,8)	€ 9,80

Salate frisch und knackig

Kleiner bunter Salat (2,4,15)	€ 3,10
Salatteller „Wegelnburg“ Bunt gemischter Salatteller mit Schinken und Käsestreifen und Ei Hinterschinken gekocht, Merdinger Glockenzeller Hartkäse 45% in Tr. (2,3,4,7,11,15)	€ 8,80
Salatteller „Fleckenstein“ Blattsalate mit warmen Tranchen vom Schweinefilet und Früchten (2,3,4,11,15)	€ 11,80
Salatteller „Hohenburg“ Bunt gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen (2,3,4,11,15)	€ 8,90

Vegetarisch - Gesund und Lecker

Gemüseteller „Gärtnerin“ Gemüse der Saison, überbacken mit Soße Hollandaise dazu Kartoffeln (8,15)	€ 10,50
Rahmchampignons mit Kräutern mit Hausgemachten Semmelknödeln, dazu Salat (4,8,15)	€ 10,50
Spinatspätzle mit einer Käsesoße dazu Salat (Merdinger Glockenzeller 45% Fett in Tr. (8,15)	€ 8,20
Fetakäse überbacken mit Tomaten und Peperoni dazu Baguette mind. 45% Fett in Tr. (1,2,3,4,8,11,15)	€ 8,30

Fleischgerichte aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes frites und Salat (1,2,4,15)	€ 10,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Hausgemachten Spätzle und Salat (15)	€ 12,20
Schweinerückensteak nach Jäger Art dazu Pommes frites und Salat (2,15)	€ 12,80
Medaillons vom Schweinefilet an einer Morchelrahmsoße, dazu Hausgemachte Spätzle (15)	€ 15,90
Putensteak an einer Curry-Früchtesoße dazu Reis und Salat (2,15)	€ 13,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder mit einer Pfeffersoße dazu Pommes frites und Salat (2,15)	€ 14,90

Erlesenes Wild und Lamm aus dem Pfälzer Wald

je nach Anlieferung und Vorrat, bitte fragen Sie unser Servierpersonal

Gulasch vom Wild mit Preiselbeeren <i>Hausgemachten Semmelknödel und Salat (1,2,15)</i>	€ 14,60
Braten vom Wild mit Pilzen, Preiselbeeren <i>Hausgemachten Spätzle und Salat (1,2,15)</i>	€ 15,80
Steak vom Wild mit Pilzen, Preiselbeeren <i>Hausgemachten Spätzle und Salat (1,2,15)</i>	€ 19,10
Rücken vom Wild mit Pilzen, Preiselbeeren <i>Kartoffelkroketten und Salat (1,2,4,15)</i>	€ 21,50
Gulasch vom Lamm provencále <i>dazu Kartoffeln, und Salat</i>	€ 14,10
Braten von der Lamm a la provencále <i>dazu Hausgemachte Spätzle ein Bouquet von Bohnen und Salat (2,4,7,15)</i>	€ 15,90
Rücken vom Lamm a la provencále <i>dazu Kartoffelkroketten, ein Bouquet von Bohnen und Salat (1,2,4,15)</i>	€ 21,50

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Zanderfilet pochiert, an einer Rieslingsoße (15) <i>dazu Reis und Salat</i>	€ 15,80
Gebratener Rosa-Wels auf Krebschwänzen (15) <i>in einer Hummersoße, dazu Kartoffeln und Salat</i>	€ 16,50
Riesengarnelen in einer feinen Knoblauchsoße (15) <i>auf Bandnudeln, dazu Salat</i>	€ 16,20

Vesper

Hausmacher Teller mit Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen, dazu Brot (2,4,7,11,15)	€ 6,00
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken (Hinterschinken gekocht, Gewürzmischung, Rauch) (2,3,15)	€ 5,20
Schinkenbrot mit rohem Schinken Schwarzwälder Schweinehinterschinken (2,4,7,15)	€ 5,50
Wurstsalat Fleischwurst dazu Brot (2,4,7,15)	€ 5,40
Schweizer Wurstsalat mit Brot Fleischwurst und Merdinger Glockenzeller Hartkäse 45% Fett in Tr. (2,4,7,15)	€ 5,90
Rindfleischsalat mit Brot (1,3,11,15)	€ 7,90
Französischer Münsterkäse mit Butter und Brot 50% Fett in Tr. hergestellt in der Vogesen Fromagerie Bulgneville (15)	€ 6,90
Käsebrot, garniert (8,15) Glockenzeller Hartkäse 45% Fett in Tr.	€ 6,00

Besondere Schmankerl

Hausgemachte Schweinesülze mit einer Kräutervinaigrette dazu Bratkartoffeln (2,4,7,15)	€ 7,90
Hausgemachter Pfälzer Saumagen dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln (2,4,7,8,11,15)	€ 9,80
Nothweiler Grubenpfännchen Warme Blut und Leberwurst auf Bratkartoffeln, dazu Sauerkraut (2,4,7,8,11,15)	€ 9,50
Maultaschen nach Großmutter's Art Deftig mit abgerösteten Zwiebeln, dazu Salat (2,4,7,8,11,15)	€ 7,20
Warmer Münsterkäse Münsterkäse, gratiniert auf einem Rahm-Kartoffelbett, dazu Salat 50% Fett in Tr. Hergestellt in den Vogesen Framagerie, Bulgneville (2,4,11,15)	€ 9,20
Gekochte Kalbszunge in einer Soße vom Dijon-Senf dazu Hausgemachte Spätzle und Salat (2,4,11,15)	€ 14,80
Schweinerückensteak gratiniert mit Gorgonzola dazu Hausgemachte Spätzle und Salat (2,4,8,11,15)	€ 14,80
Schweinerückensteak überbacken mit Schafskäse, Tomate und Peperoni dazu Pommes frites und Salat mind. 45%Fett in Tr. (1,2,3,4,8,11,15)	€ 14,80

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus
Familien Kraft und das Wegelnburg-Team*

Öffnungszeiten:

Mittagstisch 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Abendstisch 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

montags ab 15:00 Uhr geöffnet

Ruhetag: Dienstag

(Von November bis März geänderte Öffnungszeiten.

Bitte telefonisch anfragen unter Telefon: 06394-284)

Sitzplätze innen: 90

Sitzplätze aussen: 80

Gruppen: max. 40 Personen

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärkern, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. enthält eine Phenylalaminquelle, 13. gewachst, 14. mit Taurin, 15. Stärke

Letzte Aktualisierung: 15. Juni 2008 - Hotel Zur Wegelnburg, 76891 Nothweiler