

# SPEISEN

## ZUM EINSTIEG

### **Pfälzer Leberknödelsuppe**

Serviert mit Bauernbrot

### **Feiner Räucherlachs auf gebratenem Reibekuchen**

mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

### **Linsensuppe**

mit Wursteinlage

## SALATE

### **Beilagensalat**

Mit vegetarischen Hausdressing oder Essig & Öl

### **Saumagensalat nach Art des Hauses**

Mit Chili-Spargel, Staudensellerie & Bauernbrot

### **Mademer Wurstsalat**

Mit Ei & Gurke dazu Pommes

## UFF PÄLZISCH

### **„Dreggiche Grumbeere“**

Bratkartoffeln mit Blut- & Leberwurst

### **Käsespätzle mit Salat**

Der Vegetarische Klassiker Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat

### **Pfälzer Lewwerkноп**

Leberknödel auf Kartoffel-Karottenpüree mit Zwiebel Mousse

### **Pfälzer Saumaache**

Saumagen auf Kartoffel-Karottenpüree mit Zwiebel Mousse

### **Pfälzer Brodwurst**

Bratwurst auf Saure-Bohngemüse & Kartoffel- Karottenpüree

### **Pfälzer Duo**

Saumagen & Leberknödel auf Kartoffel-Karottenpüree mit Zwiebel Mousse

### **Pfälzer Teller**

Saumagen, Leberknödel & Bratwurst auf Kartoffel-Karottenpüree mit Zwiebel Mousse

### **Pfälzer Sauerbraten**

Sauerbraten im Nudelbett mit Preiselbeer Birne

### **Ofenkartoffel**

Mit Kräuterquark & Salatbouquet

# SPEISEN

## AUS DER REGION

**Gegrillter Schweinebauch**  
mit Knoblauch-Dip & Pommes Frites

**Schnitzel mit Chili- Hollandaise**  
Paniertes Schweine- Schnitzel mit Pommes  
Frites & Salat

**Pfälzer Wildragout**  
Wildragout mit Spätzlen & Preiselbeer  
Pfirsich

## ZUM SCHLUSS

**Gebackener Wein-Camembert**  
auf Fruchtspiegel & Preiselbeeren mit  
Toast

**Bergkäsewürfel**  
aus jungem Bergkäse von der Käserei  
Steibis im Allgäu

**Apfelstrudel**  
Mit Vanilleeis & Sahne

Stellen Sie sich nach Herzenslust eine Auswahl Ihrer Lieblingsweine zusammen  
Wir kümmern uns dann um den Transport zu Ihnen nach Hause,  
oder wir bringen den Wein ab fünf Kartons zu Ihrem Fahrzeug, sofern Sie hier im Ort parken.  
Und wenn Sie bei der Wahl der Weine unsicher sind,  
probieren Sie doch einfach in unserer Vinothek und lassen sich beraten.  
Wir stellen Ihnen auch gerne ein individuelles Probierpaket zusammen,  
welches Sie in Ruhe zu Hause verkosten können.

**Haben Sie noch Fragen? Sprechen Sie uns gerne an !**

[www.weingut-raabe.de](http://www.weingut-raabe.de) Tel.: 06323-2117 Mail: [info@weingut-raabe.de](mailto:info@weingut-raabe.de)