

## SALATE & SUPPEN

### SALADS & SOUPS

Suppe des Tages | *soup of the day* 5,80€  
 Fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Suppe  
 | *please ask our service staff about our current soup*

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*  
 mit Kernen und Croutons | *with seeds and croutons* 4,90€

Großer gemischter Salat | *Big mixed salad*  
 mit Kernen, Croutons, Hausdressing und Baguette | *with  
 with seeds, croutons and baguette* 9,50€

Rote-Bete Linsen Salat | *Beetroot-spelt grain salad*  
 an hellem Balsamico-Dressing, Blattsalaten und  
 mariniertem Feta | *with balsamic dressing, lettuce and  
 marinated Feta cheese* 10,50€

Braumeistersalat | *„Master Brewer“ Salad*  
 Blattsalate mit gezupfter Hähnchenbrust, Egerlingen,  
 Speck, Hausdressing und Baguette | *Lettuce, pulled  
 chicken, dark mushrooms, bacon, bread* 15,50€

## BIERGARTEN VESPER

### BEER GARDEN SNACKS

Obazda | *Cheese „Bavarian Style“* 8,20€  
 mit ofenfrischer Brezel und Röstzwiebeln | *Pretzel with  
 Bavarian camembert cheese cream and roasted onions*

Strammer Max 9,50€  
 Zwei gebutterte Bauernbrotscheiben mit Kochschinken  
 und Spiegeleiern | *Two slices of buttered farmhouse  
 bread with ham and fried eggs*

### Jeden Sonntag ab 11 Uhr

Weisswurst Frühstück 7,50€  
 mit einem Paar Weisswürsten, Brezel und süßem Senf  
*Every Sunday: Weisswurst breakfast with a pair of  
 Weisswurst sausages, a pretzel and sweet mustard*

## WIR LIEBEN SCHNITZEL

### WE LOVE SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ (300g) | 16,90€  
*Schnitzel „Vienna Style“*  
 mit Pommes und kleinem Beilagensalat | *Breaded and  
 fried pork escalope with french fries and side salad*

Kurpfälzer Kochkäse' Schnitzel (300g) | 18,20€  
*Schnitzel „Kurpfalz Style“ (300g)*  
 mit Rosmarinkartoffeln, Kochkäse (enthält Kümmel) und  
 kleinem Beilagensalat | *„Schnitzel“ with melted cheese on  
 top, served with rosemary potatoes and side salad*

Cordon Bleu vom Hähnchen 250g | 19,50€  
*Chicken cordon bleu filled with ham and cheese (250g)*  
 gefüllt mit Putenschinken und Käse, an Pommes frites und  
 kleinem Beilagensalat | *with french fries and side salad*


Original Wiener Kalbsschnitzel (2\*100g) | 25,50€  
*Original Wiener veal Schnitzel (2\*100g)*  
 mit lauwarmen Kartoffelsalat und kleinem Beilagensalat |  
*Breaded and fried veal escalope with warm potato salad  
 and side salad*


## VEGETARISCH & VEGAN

### VEGETARIAN & VEGAN

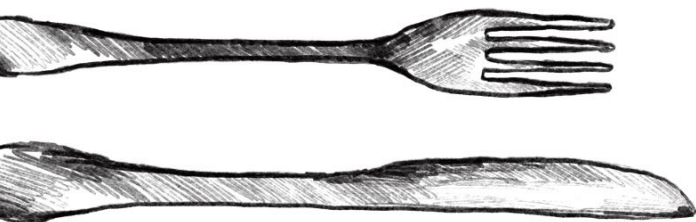
Käs'spätzle | *Cheese Spaetzle* 13,50€  
 mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat |  
*with alpine cheese, fried onions & side salad*

Breznknödel | *Pretzel dumplings* 9,80€  
 an Rahmsauce, gebratenen Egerlingen und Röstzwiebeln |  
*with a creamy sauce, roasted mushrooms and fried onions*

Gebackene Ofenkartoffel | 11,80€  
*Baked Potato (vegan)*  
 mit saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen,  
 mariniertem Babyspinat und Dip | *with seasonal  
 vegetables, roasted seeds, spinach leaves & dip*

Vegane Maultaschen | *Vegan Maultaschen* 15,80 €  
 3 Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und  
 Kartoffelsalat | *3 filled pasta squares with braised  
 onions and potato salad*

+ extra Maultasche für den großen Hunger + 3,00 €



## KURPFALZBRÄU

### KLASSIKER | CLASSICS

#### Kurpfälzer Bratwürste | *traditional sausages*

an dunkler Weizenbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf |  
 with *gravy sauce, sauerkraut, mashed potatoes* 14,50€



#### Ribeye Steak (250g) 28,00 €

mit Rosmarinkartoffeln, buntem Grillgemüse,  
 Rotweinsauce und kleinem Salat | with  
*rosemary potatoes, grilled vegetables, red  
 wine reduction sauce and small salad*

#### Gebratene Maultaschen | *Maultaschen* 15,80 €

2 Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, Kartoffelsalat  
 und dunkler Weizenbiersauce | *2 filled pasta squares with  
 braised onions, potato salad and dark gravy*

+ extra Maultasche für den großen Hunger + 3,50 €

#### Geschmorte Ochsenbacke | *Braised ox cheek*

an Portweinjus, Butterkarotten und Breznknödl | with  
*portsauce, carrots and pretzel dumpling* 19,20€

#### Gebeizter Lachs | *Smoked salmon*

mit Ofenkartoffel, marinierten Babyspinat, saisonalem  
 Gemüse und Sour Cream | with *baked potato, baby  
 spinach, vegetables and sour creme* 20,50€

## FÜR UNSERE KLEINEN

### GÄSTE | FOR THE LITTLE ONES

#### Käsespätzle | *Cheese Spaetzle*

mit Bergkäse und Röstzwiebeln | with *alpine cheese and  
 fried onions* 8,50€

#### 1 Bratwurst | *traditional sausage*

mit Kartoffelstampf und dunkler Sauce | with *gravy sauce and  
 mashed potatoes* 8,50€

#### Hähnchen Nuggets | *Chicken Nuggets*

mit Pommes frites | with *french fries* 8,50€

#### Kartoffelrösti-Ecken | *Hash browns*

mit Apfelmus | with *apple purée* 6,50€

## BEILAGEN | SIDE ORDERS

Spätzle   <i>Spaetzle</i>	4,20€
Pommes Frites   <i>French fries</i>	4,20€
Warmer Kartoffelsalat   <i>warm potato salad</i>	4,20€
Laugenbrezel   <i>Pretzel</i>	1,50€
Butter	0,50€
Weizenbiersoße   <i>dark gravy</i>	1,50€
Rahmsauce   <i>cream gravy</i>	1,50€
Vegane Sour Crème   <i>vegan sour creme</i>	1,00€
Ketchup/Mayo	0,50€

## NACHTISCH | DESSERTS

#### Lauwarmer Apfelstrudel | *Warm apple strudel* 8,90 €

mit Zwetschgenkompott, Vanilleeis und Schlagsahne |  
 with *plum compote, vanilla ice cream and whipped cream*

#### Kaiserschmarrn | *Kaiserschmarrn* 6,50 €

mit Apfelkompott und Vanillesauce | *scrambled pancakes  
 with apple purée and vanilla sauce*

#### Hausgemachter Crêpes | *Homemade pancake* 4,80 €

mit Nuss-Nougatcreme und gebrannten Walnüssen | with  
*nut-nougat chocolate cream and roasted sweet walnuts*

#### Kugel Eis | *Scoop of ice cream*

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Heidelbeere | Mango |  
 Sizilianische Zitrone

*vanilla | chocolate | strawberry | blueberry | mango |  
 sicilian lemon* 1,50 €

☛ mit Sahne | with *whipped cream* + 0,50 €

## Kuchenhunger?

#### Stück Kuchen 4,00 €

Omas Landkuchen (wechselnde Sorten) | *piece of cake  
 (varying kinds)*

