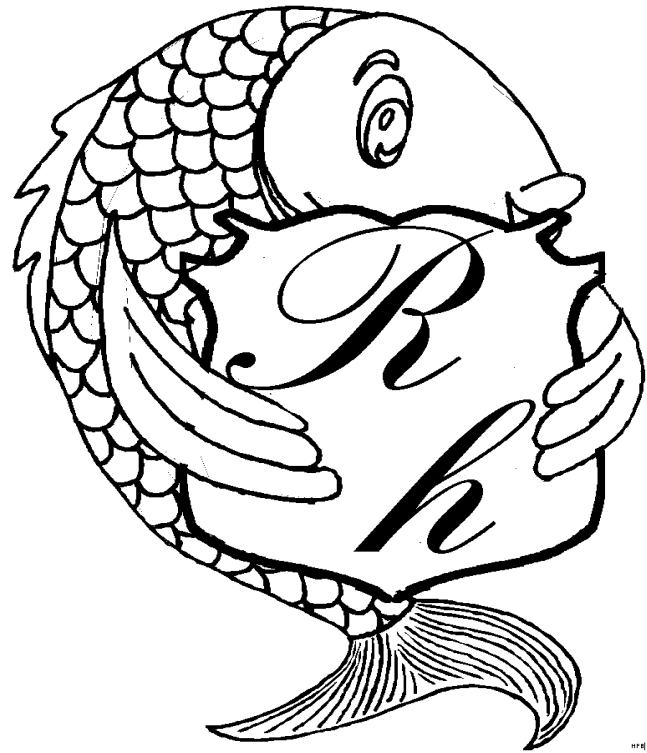


# *Speisegaststätte Rhenania*

*Ein herzliches Willkommen in unserer Speisegaststätte.  
Wir freuen uns das sie bei uns zu Gast sind und  
wollen, daß es ihnen bei uns gefällt*

*So verzichten wir bewusst auf Fertigprodukte und  
setzen stattdessen auf traditionelle eigene Herstellung  
mit regionalen Produkten.*



*Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung bekommen sie auf Anfrage bei unserm  
Servicepersonal*

***Alle Gerichte als Seniorenteller erhältlich, abzüglich 2 €***

## *Unsere Partner:*

*H- P Krüger Fleischgroßhandel  
Schweinefleisch QS Zertifizierung  
Rumpsteak deutsche Ware Goldschmaus Premium  
Kikok, Hähnchen aus kontrollierter Zucht  
Fischhandel Obeldobel  
Fische aller Art*

*Adam Theis Hochstadt  
Gemüse, Salat und Obst aus der Region*

*Bellheimer Brauerei  
Bier und Mineralwasser von „hier“*

*St. Martin Altes Schloßchen  
Spitzen Weine aus der Pfalz*

*Die Südpfalz Destillerie Peter  
feine Destillate aus der Südpfalz*

*Ettli Kaffee Rösterei Karlsruhe*

- 1) mit Farbstoff*
- 2) mit Konservierungsstoff*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) Lachsersatz*
- 5) mit Phosphat*
- 6) koffeinhaltig*
- 7) chininhaltig*
- 8) mit Süßungsmittel*
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle*
- 10) Nitratsalz*

## Suppen

€

<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	4,70
<i>Kraftbrühe mit Minimaultaschen</i>	5.40
<i>Gulaschsuppe ungarische Art</i>	6.20
<i>Zwiebelsuppe mit Käsehaube</i>	5,60
<i>Fischsamtsuppe, mit frischem Dill und Sahnehaube</i>	6,70

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen

€

<i>Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Meerrettichtunke</i>	12.30
<i>Garnelenspieß mit Thymiantomaten und Toast</i>	12.30

*Inklusiv – Preise*

*Backfische (paniert gebacken)* €

*Zander gebacken ( nach Gewicht )mit  
Kartoffelsalat und Remouladensoße 2 17.60*

*Forelle gebacken (nach Gewicht )mit  
Kartoffelsalat und Remouladensoße 2 18.70*

*Seelachsfilet mit Karotffelsalat  
Remouladensoße und Salat 16.90*

*Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat  
und Remouladensoße 2 19.80*

\*\*\*\*\*

*Grundgewicht für ganze Fische 300 g.  
Für Mehrgewicht berechnen wir: 10 g. – € 0.30*

*Inklusiv - Preise*

## *Fisch natur gebraten*

€

*Forelle „Müllerin Art“ (nach Gewicht) 20.60*  
*natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat*

*Forelle in Mandelbutter (nach Gewicht) 21.20*  
*natur gebraten mit Salzkartoffel und Salat*

*Zander „Müllerin Art“ (nach Gewicht) 19.80*  
*natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat*

*Zanderfilet „Müllerin Art“ 21.20*  
*natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat*

\*\*\*\*\*

*Grundgewicht für ganze Fische 300 g.*

*Für Mehrgewicht berechnen wir: 10 g. – € 0.30*

*Inklusiv – Preise*

*Fisch natur gebraten*

€

*Zanderfilet „nach Art des Hauses“  
mit Shrimps in pikanter Dillrahmsauce,  
Sakzkartoffel und Salat*

22.30

*Fischkombination für 1 Person:  
Zanderfilet und Lachsfilet natur gebraten  
mit zweierlei Saucen, Reis und Salat*

23.40

*Fischragout vom Seelachsfilet Dill Shrimpsrahmsöse  
Paprika, Zucchini und frische Champignons Basmatireis*

18.70

*Inklusiv – Preise*

## *Vom Schwein*

€

<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat</i>	16.90
<i>Rahmschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat</i>	17.80
<i>Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat</i>	19.60
<i>Schweinerückensteak nach „Jäger Art“ mit frischen Champignons, handgeschabten Spätzle und Salat</i>	20.30
<i>Cordon bleu, vom Schweinerücken, <sup>1,5,10</sup> mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, dazu Kroketten und Gemüse</i>	20.60
<i>Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons, Berner Rösti und Salat</i>	21.40

## *Rumpsteak vom deutschen Weiderind*

€

*Rumpsteak „Cafe de Paris“*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter , Bratkartoffel und Salat*

28,50

*Rumpsteak nach „Pfälzer Art“*

*Rumpsteak mit Röstzwiebel, Pommes frites und Salat*

28,50

*Rumpsteak in Pfefferrahmsauce,  
mit Cognac flambiert, hausgemachte Spätzle  
und Salat*

28,50

## *Lecker ohne Fleisch*

€

*Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat 1.*

12.50

*Mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit Reis*

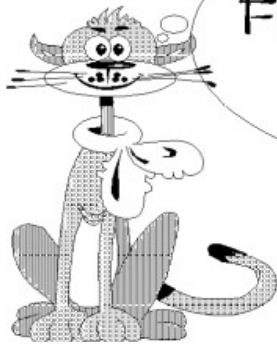
12.50

*Paniert gebackene Champignonköpfe,  
mit Remouladensauce und Salatgarnitur*

2

12.50





Für unsere kleinen  
Gäste

*Kindersalat*

€ 3,80

*Mondgesichtschnitzel  
mit Pommes frites*



€ 6,90

*Wickingermahl  
Vier Fischstäbchen mit  
Pommes frites*



€ 6,90



Guten Appetit

*Inklusiv - Preise*

## Brotzeit

€

<i>Italienischer Salatteller</i>		13.60
<i>gemischter Salat mit gekochtem Schinken und Käsestreifen, Ei und Zwiebelringen</i>	1,5,10	
<i>Salat Nizza</i>		14.20
<i>verschiedene Salate der Saison, mit Oliven, Thunfisch und Zwiebelringen garniert</i>		
<i>Wurstsalat* mit Brot</i>	5,10	11.60
<i>mit Pommes</i>		12.70
<i>mit Bratkartoffel</i>		13.80
<i>Wurstsalat* - Straßburger Art</i>	1,5,10	12.50
<i>mit Käse und Brot</i>		
<i>mit Pommes</i>		13.60
<i>Bratkartoffel</i>		14.70
<i>Gebackener Camembert</i>		10.30
<i>mit Preiselbeeren, gemischter Salat und Toastbrot</i>		
<i>Hausgemachte Leberknödel,</i>	5,10	12.50
<i>mit Speck – Zwiebel – Schmelze auf Sauerkraut</i>		

*Inklusiv – Preise*

## Weißwein: Q.b.A.

<i>Riesling - halbtrocken - stahlig, fruchtig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Riesling - trocken - kräftig, rassig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Scheurebe ausdrucksvoll, kräftiges Bukett</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Morio Muskat süffig, würzig, kräftiges Bukett</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Weißburgunder trocken kräftig dezente Säure</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Chardonnay trocken rasige frische Frucht</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Grauer Burgunder trocken herb ausgewogene Burgunderart harmonisch</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>

## *Rotwein + Weißherbst: Q.b.A.*

<i>Portugieser rose -trocken</i> <i>rassig, kräftig, erfrischend herb</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Portugieser Weißherbst – halbtrocken</i> <i>vollmundig, süffig, aus Portugieser Trauben</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Portugieser Rotwein – halbtrocken</i> <i>fruchtig aus Portugieser Trauben</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Dornfelder Rotwein - trocken -</i> <i>tiefdunkel, feinherb, kräftig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Dornfelder Rotwein – halbtrocken</i> <i>dunkel, ausdrucksvoll</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>„Rubikon“ Rotwein – lieblich</i> <i>farbkraftiges Rotwein-Cuvee, fruchtig,</i> <i>mit feiner Süße, vollmundig</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Regent Rotwein – trocken</i> <i>tiefdunkel, herb erinnert an frische Pfälzer Kirschen</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Spätburgunder Rotwein QbA – trocken</i> <i>fruchtig, samtig mit feinem Kirschgeschmack</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>

## *Biere:*

<i>Bellheimer Export vom Faß</i>	0.4 Ltr.	€ 4,20
<i>Bellheimer Silberpils vom Faß</i>	0.4 Ltr.	€ 4,20
<i>Hefe - Weizen vom Faß</i>	0.5 Ltr.	€ 4,70
<i>Bellheimer Export vom Faß</i>	0.25 Ltr	€ 3,20
<i>Bellheimer Silberpils vom Faß</i>	0.25 Ltr.	€ 3,20
<i>Bellheimer Lord - fresh - alkoholfrei</i>	0.5 Ltr.	€ 4,20
<i>Bellheimer Kristall - Weizen - Flasche</i>	0.5 Ltr.	€ 4,70
<i>Rheingönheimer - Weizen dunkel trüb Flasche</i>	0.5 Ltr.	€ 4,70

## *Schorle:*

<i>Rieslingschorle</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Rieslingschorle</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20
<i>Weißherbstschorle</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Weißherbstschorle</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20
<i>Weinschorle rot</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Weinschorle rot</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20

## *Warme Getränke:*

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2.70
<i>Portion Kaffee</i>		€ 4,90
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		€ 3,40
<i>Cappucino</i>		€ 3,90
<i>Espresso</i>		€ 2.70
<i>Grog</i>	<i>(Rum 2cl)</i>	0.2 Ltr. € 3,30
<i>Glühwein</i>		0.2 Ltr. € 3,50

*inklusiv – Preise*

## Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola 1,3,6	0.2 Ltr.	€ 3,00
Orangenlimonade 1,3	0.2 Ltr.	€ 3,00
Spezi 1,3,6	0.2 Ltr.	€ 3,00
Apfelsaft	0.2 Ltr.	€ 3,20
Orangensaft (Neus-Säfte)	0.2 Ltr.	€ 3,20
Grapefruitsaft (Neus-Säfte)	0.2 Ltr.	€ 3,20
Jahannisbeer - Nektar (schwarz) (Neus)	0.2 Ltr.	€ 3,20
Bitter Lemon 7	0.2 Ltr.	€ 3,20
Mineralwasser	0.25 Ltr.	€ 2,90
Apfelsaft - Schorle	0.2 Ltr.	€ 3,00
Orangensaft - Schorle	0.2 Ltr.	€ 3,00
Grapefruit - Schorle	0.2 Ltr.	€ 3,00
Johannisbeernektar - Schorle	0.2 Ltr.	€ 3,00
Apfelsaft	0.4 Ltr.	€ 5,20
Orangensaft	0.4 Ltr.	€ 5,20
Grapefruitsaft	0.4 Ltr.	€ 5,20
Johannisbeernektar	0.4 Ltr.	€ 5,20
Apfelsaft - Schorle	0.4 Ltr.	€ 4,50
Orangensaft - Schorle	0.4 Ltr.	€ 4,50
Johannisbeernektar - Schorle	0.4 Ltr.	€ 4,50
Grapefruitsaft - Schorle	0.4 Ltr.	€ 4,50
Coca Cola 1,3,6	0.4 Ltr.	€ 4,50
Orangenlimonade 1,3	0.4 Ltr.	€ 4,50
Spezi 1,3,6	0.4 Ltr.	€ 4,50

Inklusiv – Preise

## Aperitifs:

<i>Campari Orange</i>	1	€	6,20
<i>Bacardi Cola</i>		€	6,20
<i>Bacardi Orange</i>		€	6,20
<i>Wodka Lemon</i>	7	€	6,20
<i>Asbach Cola</i>		€	6,20
<i>Sherry extra dry</i>		€	3,90
<i>Martini bianco</i>		€	4,20

## Sekt:

„Altes Schlößchen“ halbtrocken

<i>AS -Seccolo (Schaumwein)</i>	0.2 Ltr.	€	4,90
<i>Piccolo Dornfelder trocken Sekt b.a. Pfalz</i>	0,2 Ltr	€	5,00
<i>Jahrgangsspekt „Exclusiv“ trocken</i>	0.75 Ltr.	€	19,50

*Inklusiv – Preise*

## *Destillate aus der Südpfalz - Destillerie 2 cl*

<i>Mirabellenbrand 40%</i>	€ 3.90
<i>Williams Christ Birnenbrand 40 %</i>	€ 3.90
<i>Himbeergeist 40%</i>	€ 3.90
<i>Kirschbrand 40 %</i>	€ 3.90
<i>Holundergeist 40%</i>	€ 4,20
<i>Weißer Burgunder Tresterbrand 40 %</i>	€ 4,20

## *Spirituosen: 2 cl.*

<i>Obstler 38 %</i>	€ 2.70
<i>Fernet Branca 42 %</i>	€ 3,20
<i>Underberg 44 %</i>	€ 3,20
<i>Jägermeister 35 %</i>	€ 3,20
<i>Eierlikör 20 %</i>	€ 2.70
<i>Maltheser Aquavit 40 %</i>	€ 3,20
<i>Grappa Julia 40 %</i>	€ 2.80
<i>Asbach 38 %</i>	€ 3,20
<i>Metaxa 5 Sterne 38 %</i>	€ 3.70
<i>Remy - Martin 40 %</i>	€ 4,20

*Inklusiv – Preise*