

PFÄLZER HOF

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Markklößchensuppe	€ 4,50
Zwiebelsuppe, mit Käse und Weißbrot überbacken	€ 5,50

Knackige Salate

Bunter Salat

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterdressing <i>-vegetarisch-</i>	€ 8,50
	<i>kleine Portion € 5,50</i>

Blattsalate mit Speck und Croutons

	€ 8,50
	<i>kleine Portion € 5,50</i>

Salatplatte „Gertrud“

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterdressing Käse, Schinken und gekochtem Ei	€ 11,00
	<i>kleine Portion € 9,00</i>

„Nepomuk-Salat“

Blattsalate in Knoblauchcreme mit gebratenen Garnelen	€ 11,50
--	---------

„Bauernsalat“

Blattsalate mit Kräuterdressing Räucherlachs und Kartoffelrösti	€ 12,50
--	---------

„Draisinensalat“

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterdressing gegrilltes Schweinefilet	€ 12,50
	<i>kleine Portion € 10,50</i>

Salat „Rustika“

Blattsalate mit Kräuterdressing gebackener Camembert und Preiselbeeren <i>-vegetarisch-</i>	€ 12,50
--	---------

„Gourmet-Salat“

Blattsalate in Balsamico-Rahm-Dressing Roastbeef, Pilzen und Parmesan	€ 14,50
--	---------

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

PFÄLZER HOF

Alles vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites € 14,50
kleine Portion € 13,00

Rahmschnitzel mit Spätzle € 15,50
kleine Portion € 14,00

Cordon bleu € 15,50
gefüllt mit Käse & Kochschinken, Pommes Frites
kleine Portion € 14,00

Schweizer Schnitzel € 16,50
mit Käse und Pilzen überbacken, Kroketten
kleine Portion € 15,00

UNSER ORIGINAL

Pfälzer Schnitzel
gefüllt mit Käse, Zwiebeln und Speck, Rösti € 17,00
kleine Portion € 15,00

Leckerbissen vom Grill

„Husarenplatte“
Steaks vom Schweinerücken
mit Champignons und Dörrfleisch
dazu Würfelpommes € 16,50
kleine Portion € 14,00

„Veldenzeller“
Putensteaks
mit Rahmsauce und Reis € 17,00

„Lauterecker Töpfchen“
Schweinemedallions auf Spätzle in Rahm
mit Champignons € 18,00
kleine Portion € 16,50

„Grillpfanne“
Rumpsteak, Schweinerücken, Schweinelende
Dörrfleisch und Kräuterbutter
mit Bratkartoffeln € 26,50

Bei allen Fleischgerichten ist ein Beilagensalat inklusive

PFÄLZER HOF

Variationen vom Rind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

€ 22,50

kleine Portion € 21,00

gedünsteten Zwiebeln und Rösti

€ 24,50

kleine Portion € 23,00

Für Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von € 1,50

Aus dem Fischernetz

Lachsfilet in Sahnesoße auf Bandnudeln

€ 12,50

Zanderfilet

mit einer Riesling-Soße und grünen Nudeln

€ 15,00

Hausgemacht und herzhaft

Bratwürste nach „Peter´s Art“ mit Pommes Frites

€ 9,00

Bratwürste „Willibald“

gefüllt mit Käse & Kochschinken, Pommes Frites

€ 10,50

Fleischlos deftig

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln -vegetarisch-

€ 9,50

Für einen Beilagensalat berechnen wir € 3,50

PFÄLZER HOF

Toast à la carte

„Hawaii-Toast“ Käse, Kochschinken, Ananas, Pfirsich, Salatbeilage	€ 9,00
„Schweizer Toast“ Käse, Kochschinken, Spiegelei, Salatbeilage	€ 9,00
„Pfälzer-Hof-Toast“ Käse, Kochs., Schweinerückensteak, Ananas, Pfirsich, Salatbeilage	€ 12,50
„Ratsherrentoast“ Käse, Kochschinken, gegrillte Lende, Pilzrahm, Salatbeilage	€ 13,50

Brotzeiten (ab 18:00 Uhr)

Käsebrot mit Gouda und Lindenberger-vegetarisch-	€ 9,50
Schwarzwälder Schinken	€ 10,50
„Hausmacher vom Holzteller“ Blut-, Leberwurst und Schwartenmagen (mit Herz & Nieren) dazu Bauernbrot	€ 10,50
„Strammer Max“ Kochschinkenbrot mit Spiegelei	€ 10,50
„Grafen-Platte“ Käse, Schinken, Hausmacher,... mit Brot, Gurken und Obstler serviert	€ 14,50

Bargeldlos können Sie mit der EC-Karte bezahlen

Lieber Gast, ...

...schön dass Sie da sind!

Wir freuen uns,
Sie in unserem bescheidenen Landgasthof begrüßen zu dürfen.

„Herzlich Willkommen“

Finden Sie hier einen Ort zum Abschalten,
schauen sich überall um und erleben den Charme der „Pfälzer Art“.

„Ankommen und da sein“...

Auf den folgenden Seiten haben wir unser Angebot für Sie zusammengestellt
und hoffen mit etwas Leckerem Ihren Geschmack zu treffen.

Unsere kleine Küche kocht in traditioneller Weise.
Bitte geben Sie uns die dafür notwendige Zeit.
Sollten Sie einen terminlich knapp bemessenen Aufenthalt haben,
erkundigen Sie sich vor Ihrer Bestellung nach der ungefähren Zubereitungsdauer.

„Gut Ding braucht Weile“...

Es ist uns eine Herzensangelegenheit Ihre Erwartungen zu erfüllen.
Wir versprechen, Sie schnellst möglich zu bedienen
und versuchen nach all unseren Möglichkeiten auf Ihre Wünsche einzugehen.

„ Wir sind was wir tun“...

Im Fall, dass Sie uns etwas mitteilen möchten, haben wir immer ein offenes Ohr.
Für konstruktive Kritik, die zur Qualitätssteigerung beiträgt,
sind wir Ihnen sehr dankbar. Ehrlich gesagt bemerken und hören wir jedoch
noch lieber den Ausdruck Ihrer Zufriedenheit.

„ Ihr Lob ist unser Ansporn“...

Das gute Gelingen in unserem Betrieb ist abhängig von den Menschen,
die für Sie Ihr Bestes geben und Spaß dabei haben, Sie zu bewirten.

In Dankbarkeit und guter Laune!!!

Ihre Familie Jakob im Sommer 2018

PFÄLZER HOF...

...die Geschichte

Der "Pfälzer Hof" wurde 1972
von **Ditmar und Regina Jakob** gegründet.
Ein bestimmtes Ideal vor Augen,
entstanden in dieser Zeit die Grundzüge
für die bis heute weitergeführte Philosophie:

*Stilvolle und heimische Gemütlichkeit,
herzliches Ambiente, ungezwungene Gelassenheit
und Qualität als Grundprinzip!*

Dieses ist geprägt aus der familiären Atmosphäre
und in der Verbundenheit zur feier-frohen,
liebenswert-humorvollen "Pfälzer Art".

Im traditionellen Sinn übernahmen 1983
Peter und Gertrud Jakob den Betrieb.

Es folgten weitere Jahre mit immer neuen Herausforderungen
und wohl nie endender baulicher Veränderungen.

Nach wie vor erweitert sich Stück für Stück die Fassade und der Kern!

Die Geschwister **Anja und Oliver**
haben die Nachfolge, geleitet von frischem Elan
und kreativen Ideen, angetreten.

Auch die nächste Generation wächst heran.
Pauline und Noah lernen schon heute,
was ein Gastgeber von morgen zu tun hat.
Sie sollen irgendwann diese Zeilen ergänzen.

PFÄLZER HOF...

...das Haus

Einfach ankommen und da sein

Unsere gemütliche "Veldenzstube" im rustikalen Ambiente, mit ihren urigen Nischentischen, lädt zum Verweilen ein. 40 Personen finden darin Platz und nicht selten sogar mehr. Denn in der Pfalz rückt man zusammen. So bekommt jeder Gast irgendwie immer ein passendes Eckchen.

Für jeden Geschmack das gewisse Extra

Es liegt nun mal in der Natur der Dinge, dass das, was am liebsten gegessen wird, auch am meisten gekocht wird. So erfindet sich das Konzept der Töpfe nicht wöchentlich neu, bleibt also bei dem, was die Region zu bieten hat und verschläft trotzdem nicht den Lauf der Zeit.

Feste feiern, wie sie fallen

Kleinere oder größere Gesellschaften feiern im „Grafensaal“ ihre Feste. Der helle und freundliche Raum bietet bis 70 Personen mehrere Alternativen für einen schönen, feierlichen Rahmen.

Ein Zuhause auf Zeit

Das Hotel verfügt über 42 Übernachtungsmöglichkeiten. Entspannen Sie in einem der einladenden Gästezimmer, alle eingerichtet mit der Liebe zum Detail und ausgestattet nach den anspruchsvollen Bedürfnissen unserer Zeit.

Aus der Not eine Tugend gemacht

Unser Raucherstübchen befindet sich im Gewölbekeller.

Essen und Trinken einmal anders

Wenn der April die Temperaturen so langsam wieder steigen lässt und die Abende länger werden, beginnt bei uns die Grillsaison. Im Burgweggarten am Gästehaus bieten wir nach Vorbestellung zünftige Grillarrangements.

Im Sommer...

genießen Sie die warmen Tage des Jahres auf unserer idyllischen Glanterrasse mit Blick auf den malerischen Stadtkern oder im immer wieder neu gestalteten Hofgarten. Mit dem Blick in unseren Weinkeller oder am eigens errichteten Spießbratengrill. So wurde hier schon in mancher langer Sommernacht in lustiger Runde, geschlemmt und so manches Lied gesungen.

Das Lädchen

In unserer Verkaufsecke finden Sie herzige Accessoires für drinnen und draußen, verschiedene Feinkost-Süßigkeiten, sowie Schnäpse und Liköre der kulinarischen Landstraße. Die Hausmacher Wurst bieten wir im Probiertglas zum Mitnehmen an.