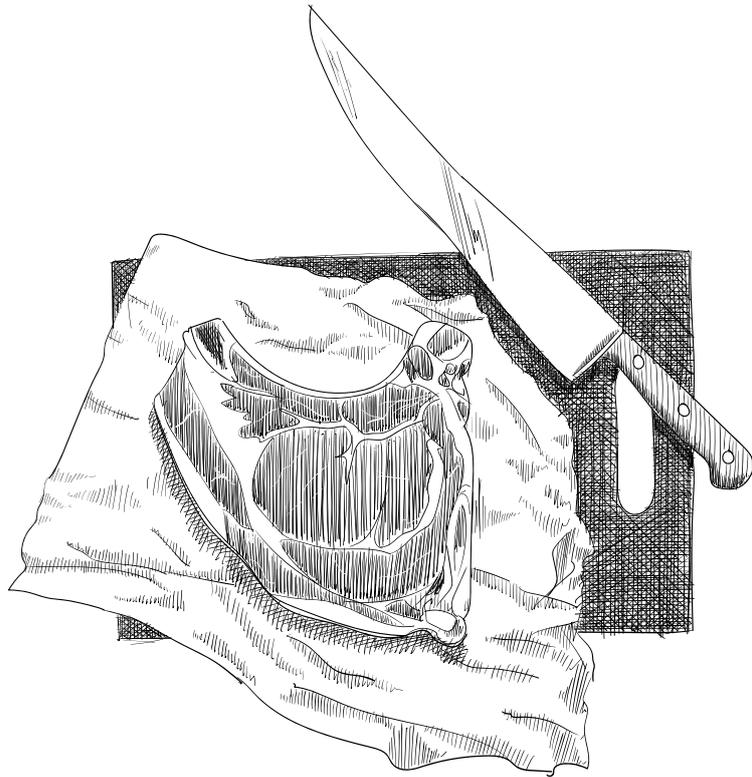


Speisekarte



**Liewer e Kotelett zuviel gesse
als n Rieslingschorle zu wenich getrunke!**





Unsere Spezialitäten

**Zwei hauseigene Bratwürste
mit grünem Pfeffer₃** 14,80 €
dazu Apfelmeerrettich, Weinsauerkraut und Bratkartoffeln

Königskotelett in Rotwein₂ 18,80 €
dazu Rotkraut und hausgemachte Semmelknödel

Nicht nur die Größe des Koteletts, sondern auch die exotischen Zutaten dieses Gerichts machen dieses Kotelett schmackhaft und interessant. Seinen Namen bekam das Kotelett bereits im Mittelalter, da die Könige aufgrund ihres meist fortgeschrittenen Alters zartes Fleisch bevorzugten.

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Saumagen₁ 11,80 €
dazu Sauerkraut und Brot

Mooshammer`s Lieblingsgericht₂ 15,80 €
Hauseigene gebratene Leberknödel mit Dornfelder Zwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln

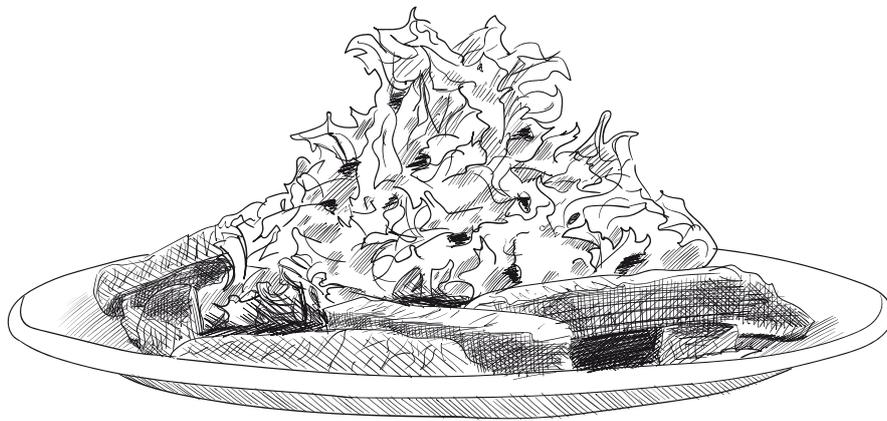
August Becker Teller_{1/2/3} 15,80 €
hauseigene Bratwurst, hauseigener Leberknödel, Saumagen
dazu Weinsauerkraut und Brot

Winzersteak₂ (Schweinelachse) 14,80 €
mit eingelegten Dornfelder Zwiebeln und Bratkartoffeln

Portion Bratkartoffeln 3,80 €

Viele Gerichte auch als Seniorenportion (-2 Euro) erhältlich!





„Do hemmer de Salat!“



Vegetarische Gerichte

Lauwarmer Münsterkäse	12,80 €
an knackigem Salat, Preiselbeeren und Bratkartoffeln	
Hausgemachte Semmelknödel	13,80 €
mit Champignon-Rahmsoße und Salat	

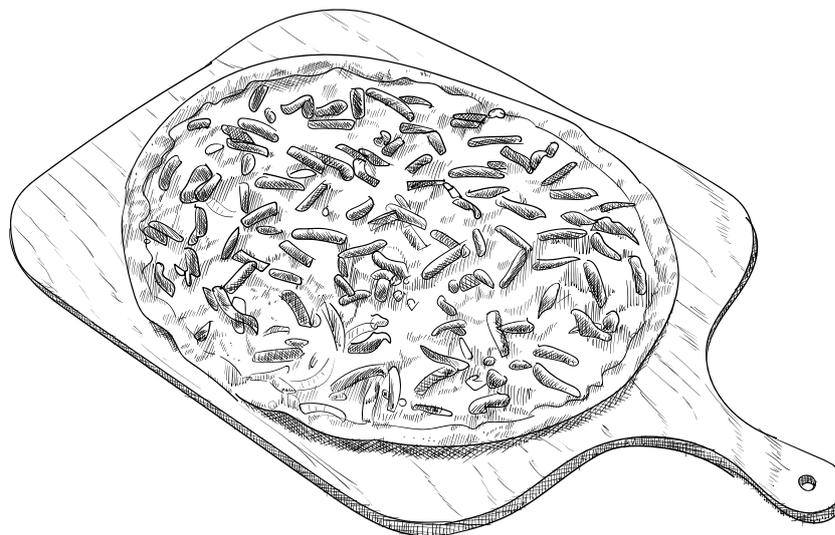
Unsere Salate

Salat mit Hähnchenbrustfilet	13,80 €
Blatt- und Rohkostsalat	
Rucolasalat mit lauwarmem Ziegenkäse	13,80 €
gröstete Walnüsse und Honig	
Salat mit Entenleber	14,80 €
Blatt- und Rohkostsalat	
Beilagensalat	3,80 €
Blatt- und Rohkostsalat	

dazu reichen wir Brot oder Baguette

Viele Gerichte auch als Seniorenportion (-2 Euro) erhältlich!





Die Geschichte des Elsässer Flammkuchens

In früheren Zeiten, als die Gemeinschaft im Dorf noch sehr eng war, trafen sich die Frauen regelmäßig im Backhaus. Dort wurde der Backofen in der Früh schon mit Holz angefeuert. War das Holz verkohlt, wurde es entfernt.

Um zu prüfen, ob die Hitze im Ofen zum Backen geeignet war, hielt man kleine dünne Teigkuchen in den Ofen, die so genannten „Flammkuchen“.

Waren die Teigkuchen nach etwa 2 Minuten gebacken, war dies das Indiz, dass sich die Hitze im Ofen zum Backen der Brote eignete.

Nun konnten die Frauen ihre Brote für 2 bis 3 Stunden in den Ofen legen, ohne Angst haben zu müssen, dass diese verbrennen.

Später kam man auf die Idee, diese „Flammkuchen“ mit Sahne oder Quark, Zwiebeln und Speck zu belegen – der uns heute bekannte „Flammkuchen“ war erfunden. Zwar werden heute keine Brote mehr gemeinsam im Backhaus gebacken, jedoch der Flammkuchen ist uns erhalten geblieben, der mit Freunden geteilt, ein Stück der alten Zusammengehörigkeit aufleben lässt.



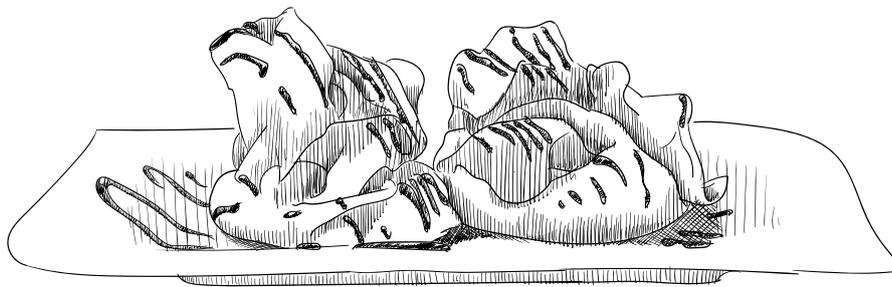


Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln ₁	8,50 €
mit Speck, Zwiebeln und Käse ₁	8,80 €
mit Schafskäse, Zwiebeln und Pepperoni	8,80 €
mit Gorgonzola, Birnen und Zwiebeln	9,80 €
mit Münsterkäse und Zwiebeln	8,80 €
mit Apfelmus, Zimt und Zucker	8,80 €

flambiert + 2,00 €





Satt häßt jo nit, dass känn Noochdisch meh naibassd!



Desserts

3 Bällchen gemischtes Eis mit Sahne	4,80 €
Schoko-, Vanille- und Erdbeereis	
Warmer Schokoladen-Kuchen	6,80 €
dazu Kompott und Vanille-Eis	

Heiße Getränke

Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,60 €



I  P~~E~~ALZ

www.weinstubemathis.de

www.facebook.com/weinstube-mathis

www.instagram.com/weinstube_mathis