

# Speisen und Getränke



Gaststätte

# Am Altrhein

Das Original mit Aneta und Axel Lutz









## Ein kleines Vorwort

Zuweilen wird die Pfalz die „Provence Deutschlands“ genannt. Ein unvergleichliches, besonderes Fleckchen Erde, deren Heimatdichter sich einig sind, dass die Pfalz früher einmal das Paradies gewesen sein musste.

Nach einer Pause eröffneten wir im August 2019 wieder unser Restaurant und den Biergarten und heißen sie, wie schon in den vergangenen Jahren, herzlich willkommen.

Wir haben in unserer Biergarten-Karte für Sie eine kleine Auswahl regionaler und überregionaler Gaumenfreuden zusammengestellt, deren Variationsmöglichkeiten nahezu unbegrenzt sind.

Selbstverständlich wählen wir unsere Speisen frisch und der Jahreszeit entsprechend, so dass Sie bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Haus durchaus Neues erleben können.

Auch in der kalten Jahreszeit laden wir Sie ein, Pfälzer Wein und andere Köstlichkeiten mit einer erweiterten Karte in unserem Restaurant zu genießen.

Über festliche Anlässe sowie Menüvorschläge besonderer Art unterhalten Sie sich bitte mit unserem Küchenchef, der auch Ihre persönlichen Wünsche arrangiert. Sollte dennoch einer Ihrer Wünsche offen bleiben, zögern Sie nicht mit Kritik, denn nur so können wir uns verbessern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit auf Ihrem kulinarischen Streifzug durch die Pfalz.

Sie finden uns auch auf Facebook unter der Adresse:

[www.facebook.com/GaststaetteAmAltrhein](https://www.facebook.com/GaststaetteAmAltrhein)

Dort veröffentlichen wir interessantes, neues und auch einmal einen Einblick hinter die Kulissen.

**Ihr Gaststätte am Altrhein-Team**

**Wichtiger Hinweis:**  
Zusatzstoffe und Allergene sind auf Anfrage  
in einer speziellen Karte für Sie ausgewiesen.  
Bitte sprechen Sie unser Personal an.

## Kleine Gerichte

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Badische Käsespätzle<br>mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat (4)           | 8,90 €  |
| Gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch dazu Baguette                     | 6,90 €  |
| Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbukett                              | 7,50 €  |
| Schafskäse, gegrillt<br>mit Tomaten, Peperoni, Oliven, dazu Baguette        | 8,90 €  |
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Brot                                             | 9,50 €  |
| Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition)<br>mit Zwiebeln und Brot     | 18,00 € |
| Wurstsalat „Elsässer Art“, reichlich garniert mit Brot (1,2,3)              | 7,30 €  |
| Bunter Salatteller mit Putenstreifen und Baguette                           | 9,90 €  |
| Bunter Salatteller mit Rinderstreifen (Master Chef Edition)<br>und Baguette | 11,80 € |
| Bunter Salatteller<br>mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Baguette         | 9,90 €  |
| Salatteller Nizza<br>mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Peperoni dazu Baguette | 9,90 €  |



## Beilagen

|                |        |
|----------------|--------|
| Pommes frites  | 3,00 € |
| Kroketten      | 3,00 € |
| Basmatireis    | 3,00 € |
| Spätzle        | 3,00 € |
| Bratkartoffeln | 3,00 € |
| Beilagensalat  | 3,50 € |



Alle Gerichte bieten wir auch als kleinere Seniorenportion für 1,50 € günstiger an.

## Fischspezialitäten

- |                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Panierte Calamarisringe<br>mit Knoblauchdip an Salatgarnitur                                          | 9,50 €  |
| Zanderfilet „gebacken“<br>mit Remouladensoße und hausgemachtem<br>Kartoffelsalat (4,5,6)              | 16,80 € |
| Lachsfilet mit Schnittlauch-Rieslingsauce<br>auf Reis und Salat                                       | 16,80 € |
| Salatteller Meeresbriele,<br>bunter Salatteller, angemachte Salate mit gebratenen<br>Gambas und Lachs | 14,90 € |



## Herzhaftes vom Schwein und Geflügel

- |                                                                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“<br>mit Pommes frites und buntem Salat                                                     | 11,50 € |
| Schweinerückensteak „Jäger Art“<br>mit Champignonrahmsoße, Pommes frites<br>buntem Beilagensalat                                   | 13,80 € |
| Schweinerückensteak Knoblauch<br>mit einer Knoblauch-Rahm-Soße, Kroketten und<br>buntem Beilagensalat                              | 13,80 € |
| Cordon Bleu<br>gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmenthaler Käse<br>Pommes frites und buntem Beilagensalat                       | 14,80 € |
| Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“<br>mit Pommes frites und buntem Beilagensalat                                                | 12,50 € |
| Putensteak „Jäger Art“<br>mit Champignonrahmsoße, Pommes frites und<br>Salat der Saison mit Pommes frites und buntem Beilagensalat | 13,80 € |



Alle Gerichte bieten wir auch als kleinere Seniorenportion für 1,50 € günstiger an.

## Delikates vom Rind

Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition) 20,90 €  
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes frites  
und buntem Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition) 21,90 €  
mit herzhafter Pfefferrahmsauce mit Pommes frites  
und buntem Beilagensalat (4)

Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition) 21,90 €  
mit Champignons in Sahne mit Pommes frites  
und buntem Beilagensalat (4)

## Pfälzer Spezialitäten

Leberknödelsuppe mit Brot 5,50 €

Ein paar grobe Bauernbratwürste 7,80 €  
mit Winzerkraut und Brot

Ein paar Leberknödel 8,50 €  
mit Winzerkraut und Brot

Zwei Scheiben pfälzer Saumagen 8,50 €  
mit Winzerkraut und Brot

Schiefer Sack, ein Leberknödel, eine Bauernbratwurst 8,50 €  
mit Winzerkraut und Brot

Pälzer Leibgericht, eine Scheibe Saumagen, ein Leberknödel, 10,50 €  
eine Bauernbratwurst  
mit Winzerkraut und Brot



Alle Gerichte bieten wir auch als kleinere Seniorenportion für 1,50 € günstiger an.

### Bildnachweise:

© Zerbor - Fotolia.com - Hugo Glas mit Limette, Seite 11  
© sutsaiy - Fotolia.com - Fruchtsaftgläser, Seite 10  
© raven - Fotolia.com - Bierglas, Seite 10  
© DOC RABE Media - Fotolia.com - Weinglas, Seite 10  
© Quade - Fotolia.com - Gemischtes Eis, Seite 7  
© unpict - Fotolia.com - Eisbecher mit Himbeeren, Seite 7  
© Thomas Francols - Fotolia.com - Apfelstrudel, Seite 7  
© hinterher - Fotolia.com - Rumpsteak, Seite 6  
© HandmadePictures - Fotolia.com - Schnitzel, Seite 5  
© Christian Jung - Fotolia.com - Fisch, Seite 5  
© Jacek Chabraszewski - Fotolia.com - Salatteller, Seite 4

© Daniela Schreuer, Bilder Seite 9  
© photocrew - Fotolia.com - Beilagenbild Spätzle, Seite 4  
© stocksolutions - Fotolia.com - Beilagenbild Pommes, Seite 4  
© airborne77 - Fotolia.com - Beilagenbild Reis, Seite 4

Gestaltung und Umsetzung:

**uniquos**

[www.uniquos.de](http://www.uniquos.de)

## Gluten- und Laktosefrei Genießen

|                                                                                                                                                     |      |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Lammsbräu glutenfreies Bier                                                                                                                         | 0,33 | 3,00 €  |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“<br>mit Pommes frites und Salat vom Markt                                                                             |      | 12,50 € |
| Schweinerückensteak „Jäger Art“<br>mit frischen Champignons in Sahne, mit Pommes frites und Salat                                                   |      | 14,80 € |
| Zanderfilet „Elsässer Art“ mit Schnittlauch-Rießling-Soße,<br>dazu Reis und Salat der Saison                                                        |      | 17,50 € |
| Rumpsteak „Pfälzer Art“<br>mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat vom Markt                                                                         |      | 21,90 € |
| Gefülltes Rumpsteak mit Schafskäse, Tomaten, Peperoni,<br>Knoblauch und Oliven mit einer Knoblauch-Sahne-Soße,<br>Pommes frites und Salat vom Markt |      | 23,90 € |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen                                                                                                  |      | 5,50 €  |

## Kinderkarte

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln        | 5,50 € |
| Kinderschnitzel mit Pommes, Ketschup und Mayonaise | 6,50 € |
| Spätzle mit Rahmsoße                               | 3,50 € |
| Bratwurst mit Pommes, Ketschup und Mayonaise       | 5,00 € |

## Dessert

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Kleines gemischtes Eis mit Sahne                             | 4,00 € |
| Kleines gemischtes Eis ohne Sahne                            | 3,50 € |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen und Sahne | 5,50 € |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne                 | 5,50 € |



## Kuchen

|                                             |                 |
|---------------------------------------------|-----------------|
| Verschiedene Kuchen aus unserer Kuchentheke | 2,50 € - 3,50 € |
|---------------------------------------------|-----------------|

Alle Gerichte bieten wir auch als kleinere Seniorenportion für 1,50 € günstiger an.







## Wir hoffen ...

... dass Sie mit unseren Leistungen zufrieden waren. Wir würden es begrüßen, wenn Sie uns bald wieder beehren und uns weiterempfehlen.

### Gaststätte

„Am Altrhein“

Im Vereinshaus des „FV Heiligenstein“

In den Rauhweiden

67354 Römerberg

**Telefon:** 06232/839 81

Räumlichkeiten für 10-80 Personen stehen Ihnen nach Absprache zur Verfügung.

Auch in der kalten Jahreszeit bieten wir ansprechende und gemütliche Räumlichkeiten. Sprechen Sie mit uns, wir gestalten Ihr Familienfest, Ihre Betriebsfeier, Ihre Vereinsveranstaltungen und Ihre Abschlussfeier nach Vereins- oder Betriebsausflügen.



### Öffnungszeiten:

Di-So von 09.00 bis 22 Uhr.

### Unsere Küche ist geöffnet:

Frühstücksbuffet: von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Mittagsbuffet: von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Küche: 11:00 bis 21:00 Uhr

### Montag Ruhetag.

Sie finden uns auch im Internet unter:

[www.gaststaette-am-alttrhein.de](http://www.gaststaette-am-alttrhein.de)

Unsere Speisen und Getränke enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- |                                                                               |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1) Nitritpökelsalz                                                            | 2) Phosphat                               |
| 3) Natriumglutamat                                                            | 4) Konservierungssstoffe E250, E251, E252 |
| 5) Geschmacksverstärker E261                                                  | 6) Antioxidationsmittel                   |
| 7) Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotlicernmehl, Xanthan, Pektine) | 10) Farbstoff                             |
| 8) Konservierungsmittel (Citronensäure, Sorbinsäure, Benzonsäure E331)        | 11) Coffeinhaltig                         |
| 9) Süsstoffe (Saccharin, Aspartam, Dextrose)                                  | 12) Chininhaltig                          |

Allergene:

- |                         |           |             |
|-------------------------|-----------|-------------|
| a) Lupinen              | e) Weizen | j) Soja     |
| b) Schalen/Krustentiere | f) Gluten | k) Sesam    |
| c) Schwefeloxid         | g) Milch  | l) Ei       |
| d) Sellerie             | h) Nüsse  | m) Erdnüsse |
|                         | i) Senf   | n) Fisch    |



## Alkoholfreies

|                                              | 0,2 L  | 0,4 L  |
|----------------------------------------------|--------|--------|
| Coca Cola/Cola Light koffeinhaltige Limonade | 2,00   | 2,90 € |
| Orangenlimonade (10)                         | 2,00   | 2,90 € |
| Zitronenlimonade                             | 2,00   | 2,90 € |
| Spezi (11)                                   | 2,00   | 2,90 € |
| Orangensaft                                  | 2,40   | 3,50 € |
| Apfelsaft                                    | 2,40   | 3,50 € |
| Johannisbeernektar                           | 2,40   | 3,50 € |
| Apfelsaftschorle                             | 2,00   | 2,90 € |
| Orangensaftschorle                           | 2,00   | 2,90 € |
| Johannisbeernektarschorle                    | 2,00   | 2,90 € |
| Bitter Lemon (12)                            | 0,2 L  | 2,50 € |
| Gerolsteiner Gourmet                         | 0,25 L | 2,10 € |
| Gerolsteiner Gourmet                         | 0,75 L | 3,50 € |

## Warme Getränke

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Tasse Kaffee            | 2,00 € |
| Kännchen Kaffee         | 4,00 € |
| Pott Kaffee             | 2,50 € |
| Cappuccino              | 2,50 € |
| Latte Macchiato         | 2,80 € |
| Milchkaffee             | 2,80 € |
| Espresso                | 1,90 € |
| Heiße Schokolade        | 2,80 € |
| Tee verschiedene Sorten | 2,00 € |

## Biere

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Frankenbräu Schwarzbier vom Faß | 0,5 L | 3,30 € |
| Frankenbräu Weisbier vom Faß    | 0,5 L | 3,30 € |
| Bitburger Pils vom Faß          | 0,3 L | 2,40 € |
| Bitburger Pils vom Faß          | 0,5 L | 3,20 € |
| Erdinger Kristallweizen         | 0,5 L | 3,30 € |
| Erdinger Alkoholfrei            | 0,5 L | 3,30 € |
| Weizenradler                    | 0,5 L | 3,20 € |
| kleines Radler                  | 0,3 L | 2,40 € |
| großes Radler                   | 0,5 L | 3,20 € |
| Frankenbräu Rotbier             | 0,5 L | 3,30 € |

## Weine

Qualitätsweine aus dem Pfälzer Weinanbaugebiet

|                                                          |        |        |
|----------------------------------------------------------|--------|--------|
| Riesling Qba.<br>trocken                                 | 0,25 L | 3,20 € |
| Wachenheimer Bischofsgarten<br>Riesling halbtrocken      | 0,25 L | 3,60 € |
| Wachenheimer Forster Schnepfenpflug<br>Riesling trocken  | 0,25 L | 3,60 € |
| Wachenheimer Mandelgarten<br>Portugieser Weißherbst      | 0,25 L | 3,60 € |
| Wachenheimer Dürkheimer Feuerberg<br>Rotwein halbtrocken | 0,25 L | 3,60 € |
| Wachenheimer Dornfelder Rotwein trocken                  | 0,25 L | 3,80 € |

## Pfälzer Schorle

|                             | 0,25 L | 0,5 L  |
|-----------------------------|--------|--------|
| Cola rot/weiß (11)          | 2,00   | 3,50 € |
| Weinschorle süß/sauer       | 2,00   | 3,50 € |
| Weißherbstschorle süß/sauer | 2,00   | 3,50 € |
| Rotweinschorle süß/sauer    | 2,00   | 4,00 € |

## Aperitifs

|                                                        |        |         |
|--------------------------------------------------------|--------|---------|
| Hugo (Sekt mit Holundersirup, Minze und Mineralwasser) | 0,2 L  | 4,50 €  |
| Campari Orange (10)                                    | 0,2 L  | 3,50 €  |
| Aperol Spritz (Sekt mit Aperol und Mineralwasser) (10) | 0,2 L  | 4,50 €  |
| Wachenheimer Rieslingsekt                              | 0,1 L  | 3,00 €  |
| Wachenheimer Rieslingsekt Flasche                      | 0,75 L | 18,00 € |



## Cognac und andere Spezialitäten

|                   | 2cl Alk.   |
|-------------------|------------|
| Remy Martin       | 3,50 €     |
| Pfälzer Weinbrand | 2,50 €     |
| Asbach Uralt      | 2,50 €     |
| Baileys           | 2cl 2,50 € |
| Amaretto          | 2cl 2,00 € |

## Klare

|                         | 2cl Alk. |
|-------------------------|----------|
| Williamsbirne           | 2,50 €   |
| Mirabelle               | 2,50 €   |
| Obstwässerle von Specht | 2,50 €   |
| Malteserkreuz „Aquavit“ | 2,50 €   |
| Ouzo                    | 2,50 €   |

## Longdrinks

|                | 2cl Alk./insges. 0,2 L |
|----------------|------------------------|
| Bacardi Cola   | (11) 3,00 €            |
| Bacardi Orange | 3,00 €                 |
| Campari Soda   | 3,00 €                 |
| Campari Orange | 3,00 €                 |
| Asbach Cola    | (1) 3,00 €             |
| Hütchen        | (11) 2,00 €            |

## Kräuter

|               | 2cl Alk. |
|---------------|----------|
| Jägermeister  | 2,80 €   |
| Fernet Branca | 2,80 €   |
| Ramazzotti    | 2,80 €   |



