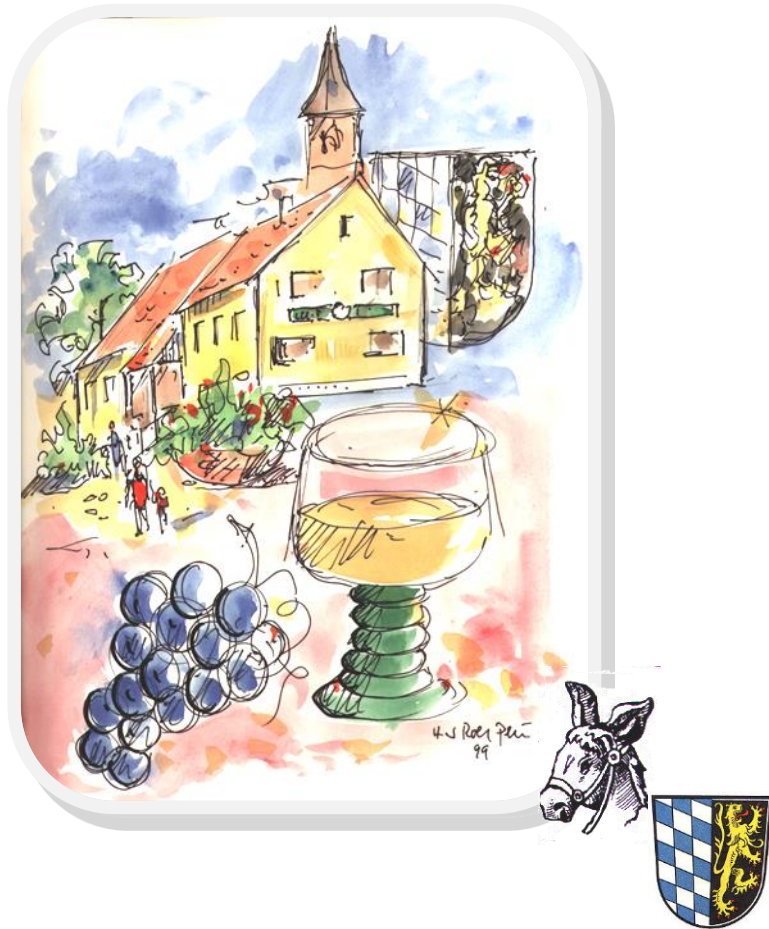


Bürgerstübel Mußbach



...Genießen auf Pfälzisch ...

Speisekarte



Bienvenue Welcome
Benvenuto
Willkommen
Velkommen Bienvenido
Welkom

***im Bürgerstübel Mußbach,
herzlich willkommen in der Pfalz.***

*Leben wo andere Urlaub machen;
in einzigartiger Landschaft und mediterranem Klima.
Lassen Sie sich verwöhnen von regionaler,
gutbürgerlicher Frischeküche,
begleitet von **Spitzenweinen unserer
Mußbacher Winzer.***

*Größten Wert legen wir auf hohe Qualität,
frische Produkte und ein stimmiges
Preis– Leistungsverhältnis.*

*Wir ergänzen unser Angebot mit saisonalen Produkten, wie
Pfälzer Spargel, frischen Pfifferlingen, Wild, Gans
und, und, und....*

Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer
privaten oder geschäftlichen Feierlichkeit oder
Veranstaltungen behilflich.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus, in unserer Region und freuen uns sehr
darauf Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.*

Ihr Team vom Bürgerstübel wünscht

Guten *Appetit!*

Aperitif

Prickelndes aus der Pfalz...

Wir verwenden Pfälzer Riesling Sekt, extra trocken von der *Winzergenossenschaft Weinbiet* in Mußbach



Pfälzer Riesling Sekt , extra trocken	Glas 0,10 ltr.	3,90 €
Sekt-Orange, Sekt-Kirsch oder Sekt-Maracuja von Pfälzer Rieslingsekt	Glas 0,10 ltr.	3,70 €
Riesling Sekt mit Likören -mit Likör vom roten Weinbergpfirsich -mit Johannisbeerlikör -mit Dornfelderlikör	je Glas 0,10 ltr.	4,30 €
Sekt-Aperol-Spritz (a,b) auf Eis		5,50 €
Hugo Winzersekt mit Holunderblütensirup		5,00 €
Campari – Orange (5 cl Campari (a))		4,00 €
Sandeman Sherry trocken oder halbtrocken 5 cl		3,30 €

Suppen & Vorspeisen



Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	4,50 €
6 Weinbergschnecken mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und Baguette	7,50 €
Skandinavischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich (2), Toast und Butter	12,50 €

Genießen Sie die besten argentinischen Steaks
von der **BLOCKHOUSE** Fleischerei

BLOCKHOUSE

steht für eine gesunde, ausgewogene Ernährung,
gleichbleibend, hohe Qualität.

Das entspricht *exakt unserem Qualitätsverständnis!*

Passend zu sehr hochwertigen Produkten aus unserer Region.

Wir Pfälzer sind der absoluten Überzeugung, dass das Leben
viel zu kurz ist, um schlechten Wein zu trinken.

*Zu einem guten Tropfen aus der Pfalz, einem frisch gezapften Bier,
ein perfekt gebratenes Steak, in höchster Qualität, genießen zu dürfen ist ein Traum!*

Wir versuchen diesen Traum wahr werden zu lassen.

Ihr Team vom **Bürgerstübel**

Black Angus Rumpsteak Mastercut ca.450 g mit Knoblauchrahmsoße oder in der Pfefferkruste mit Rotweinsoße, dazu Kroketten und Salat	37,50 €
Black Angus Hüftsteak ca.200g mit Zwiebeln <i>oder</i> Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	21,50 €
Black Angus Rumpsteak ca. 250g mit Zwiebeln <i>oder</i> Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	25,50 €
Black Angus Rumpsteak Mastercut ca.450 g mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	37,50 €
Black Angus Rumpsteak in der Pfefferkruste ca. 250g mit hausgemachter Rotweinsoße, Wedges-Kartoffeln und Salat	25,50 €
Black Angus Rumpsteak ca. 250g mit Knoblauchrahmsoße mit Kroketten und Salat	25,50 €

Salate & fleischlose Gerichte



Chefsalat , frische Marktsalate mit Putenbruststreifen mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	13,50 €
Feinschmecker-Salat , frische Marktsalate mit rosa gebratenen argentinischen Steak-Streifen mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	15,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	11,50 €
3 Kartoffelpuffer mit skandinavischem Räucherlachs	14,50 €
Tortelloni , frische Nudeltaschen mit Ricotta -Trüffel-Füllung (1,2) mit hausgemachter Käsesoße garniert mit frischen Parmesanspäne und Salat	15,50 €
Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse und Champignons mit einer feinen Kräutersahne verfeinert und Salat	12,50 €

Aus der Pfälzer Küche

Pfälzer Fleischknepp (5,6) mit hausgemachter Meerrettichsoße (2), Salzkartoffeln und Salat	12,90 €
Pfälzer Teller (5,6) eine grobe Bratwurst, ein Leberknödel und eine Scheibe Saumagen auf Riesling-Kraut und Brot	14,50 €
Winzersteak (5,6) eingelegtes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	14,50 €
Pfälzer Lendenspieß , zarte Medallions vom Schweinelendchen in feiner Riesling-Sahnesoße (7) mit Dörrfleischstreifen (5,6), frischen Champignons, Weintrauben, knusprigen Bratkartoffeln und Salat	19,50 €

Auf vielfachen Wunsch servieren wir Ihnen unsere *leckeren, frisch zubereiteten Sahnesoßen* zu einem Preis von 3,00 € pro Portion an!

Ihre Lieblingsgerichte...

Zarte Würfel von Rinder-Tafelspitz (*)

mit hausgemachter Meerrettichsoße (3), Salzkartoffeln und Salat 16,50 €

Ochsenfetzen (*) 3,7, rosa gebratene argentinische Steak-Würfel

in pikanter Dijon-Senf-Soße,
mit frischen Champignons, Kroketten und Salat 19,50 €

Frische Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsoße(3,4,) mit gebackenen

Früchten, Reis und Salat 16,50 €

Knusper-Hähnchen

Hähnchenbrustfilet in einer Knusperpanade mit Cornflakes und Panko
Pommes frites und Salat 15,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (*)

mit Pommes frites und Salat 14,50 €

Schweinerückensteak mit frischen Steinchampignons in Rahm (*)

mit hausgemachten Spätzle und Salat 16,50 €

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße 7 (*)

mit frischen Steinchampignons, Kroketten und Salat 19,50 €

Nudelpfanne einmal anders...(*)

Schweinelendenspitzen mit Bandnudeln, gegrilltem Gemüse und frischen Stein-Champignons

mit einer feinen Kräutersahne verfeinert und Salat 19,50 €

Kalbsschnitzel Cordon Bleu, mit Schinken (5,6) und Käse gefüllt,

Pommes frites und Salat 23,50 €

Die mit (*) gekennzeichneten Gerichte servieren wir Ihnen sehr gerne auch als ***kleinere Portionen***, zu einem, um 2,00 € reduzierten Preis.

Beilagen-Salat: 4,50 € Portion Salzkartoffeln, Nudeln: 3,00 € Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln 3,50 €.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen nach VO (EU) 1169/2011

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

(a)= mit Farbstoff (b)= chininhaltig (1)= (2)= mit Zitronensäure+Stabilisatoren
(3)= Sulfite (4)=Allergene divers (5)=mit Phosphat (6)= mit Geschmacksverstärker
(7)= Senf-Senfmehl

Sehr geehrte Gäste,

seit dem 13.Dezember 2014 greift die Kennzeichnungspflicht für Allergene.

Dieser Verpflichtung werden wir, in Ihrem und unserem, Interesse selbstverständlich nachkommen.

Generell versuchen wir, so weit möglich, auf Konservierungsstoffe und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe zu verzichten.

Wir werden Sie, so gut wie irgend möglich, über die Inhaltsstoffe, sowie die 14 Hauptallergene informieren.

Da in unserem Betrieb vielfältige Speisen zubereitet werden und oder von den Herstellern teilweise Zutaten nur unter Sammelbegriffen aufgeführt werden, möchten wir Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten können.

Gerne stellen wir Ihnen, auf Wunsch, unsere Allergene-Kennzeichnung zur Verfügung. Bitte sprechen Sie unsere freundlichen Service Mitarbeiter, im Bedarfsfall, darauf an.

Wir bitten dennoch darum, uns bei einer bekannten Allergie, vor Ihrer Bestellung zu informieren!

Mit freundlichen Grüßen Ihr Küchenchef Uwe Boos

Guten
Appetit!