

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie den Weg
in unser Restaurant gefunden haben

Als gelernter Koch, der 10 Jahre im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz (Schweiz) seine Kochkunst verfeinert hat, sorgt Alberto Erra für Ihr leibliches Wohlergehen

Ich, Simona Erra, habe meine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Pfälzer Hof in Meckersheim gemacht. Anschließend konnte auch ich im Badrutt's Palace Hotel Arbeitserfahrung sammeln und habe auch so meinen Mann kennengelernt

Als 2010 unser Sohn Luca auf die Welt kam, wuchs bei mir das Heimweh in die Pfalz und so wagten wir den Sprung im Jahr 2013 mit der Übernahme der Walthari Stube in Edenkoben. 2015 folgte das Gästehaus und Weinstube Kiefer in Maikammer, welches wir bis 2019 pachteten

Mit der Geburt unserer Tochter Giulia 2016 ist unsere Familie nun komplett



Nun haben wir 2019 die ehemalige Weinlaube Raabe in Kirrweiler gekauft und damit unseren Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht

Wir hoffen Ihr Aufenthalt bei uns ist so angenehm wie möglich und sagen hiermit „Zum Wohl“ zu den ausgewählten Weinen aus Kirrweiler und Umgebung, sowie „Guten Appetit“ zu unseren leckeren regionalen aber auch internationalen Gerichten

Simona & Alberto Erra

*Kleine Portionen sind von fast allen Gerichten auf Nachfrage möglich
Preisnachlass € 1,50*

Die Liste mit den Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage vom Servicepersonal



***— Besonderes zur Vorbestellung —
ab 2 Personen***

Ganzer Wolfsbarsch

(Für 2 Personen, ca. 1,0 - 1,4 Kg Wildfang)

Wird in einer hausgemachten Salzkruste gegart und mit Rieslingsauce, sowie gedämpften Ofengemüse und Salzkartoffeln serviert

Preis pro 100g, inklusive Beilagen
€ 9

Wird am Tisch vom Service filetiert und angerichtet

Chateaubriand

(Für 2 Personen, ca. 500g Rinderfilet am Stück)

mit gegrilltem Gemüse, Bratkartoffeln, Sauce béarnaise und Kräuterbutter serviert

Preis pro Person, inklusive Beilagen
€ 39

Wird am Tisch vom Service tranchiert und angerichtet

Gerne richten wir in unseren Räumlichkeiten Ihre Feier individuell nach Ihren Wünschen aus, egal ob Geburtstag, Taufe / Kommunion, Hochzeit, Wanderverein, Reisebus oder Beerdigung.
Sprechen Sie uns gerne an!



— Vorspeisen —

Feigen im Speckmantel ^{2,3,10} € 12,50
mit mildem, warmen Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten serviert, dazu Baguette

Gebackener Camembert € 9,00
mit Preiselbeeren und Salatgarnitur serviert, dazu Baguette

Gegrillte Peperoni € 7,50
mit selbstgemachter Knobisauce, dazu Baguette

— Typisch Pfalz —

Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen ^{3,4,5,7,9,10} € 14
mit Sauerkraut, Senf und Brot

Saumagen „Spezial“ ^{3,4,5,7,9,10} € 15,50
mit Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

Ein Paar Bratwürste ^{3,4,5,9} € 13
mit Sauerkraut, Senf und Brot

Zwei Pfälzer Leberknödel ^{2,3,4,9,10} € 14
an deftiger Zwiebel-Specksauce mit Sauerkraut und Brot

Schiefer Sack ^{3,4,5,9,10} € 14
*Ein Leberknödel an deftiger Zwiebel-Specksauce
und eine Bratwurst mit Sauerkraut, Senf und Brot*

Pfälzer Teller ^{3,4,5,9,10} € 17,80
*Eine Scheibe Saumagen, eine Bratwurst und ein Leberknödel
an deftiger Zwiebel-Specksauce mit Sauerkraut, Senf dazu Brot*

Dreggische Grumbeere ^{2,3,5,9,10} € 16
*Bratkartoffeln, mit Leber- und Blutwurst gebraten,
dazu Salatgarnitur*

Beilagen Extra:

- Süßkartoffelpommes € 4,90
- Bratkartoffeln € 4,50
- Pommes € 4
- Beilagensalat € 4,50
- Spätzle € 4
- Mayo, Ketchup oder Senf extra € 0,50
- Brot oder Baguette extra € 1,50

Kleine Portionen sind von fast allen Gerichten auf Nachfrage möglich, Preisnachlass € 1,50



— Hauptgerichte —

Paniertes Schweineschnitzel (<i>Schweinelachse, mager</i>)	€ 13
<i>dazu Pommes</i>	
- mit Gorgonzolasauce	+€ 4
- mit dunkle Sauce	+€ 4
In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen	€ 17
<i>dazu Spätzle</i>	
Winzersteak (<i>Schweinekamm, durchwachsen</i>)	€ 16
<i>an deftiger Zwiebel-Specksauce</i> ^{2,3,10}	
<i>dazu Pommes</i>	
Original Block House Rumpsteak	€ 28
<i>dazu Bratkartoffeln</i>	
<i>wahlweise: - mit geschmorten Zwiebeln</i>	
<i>- mit selbstgemachter Kräuterbutter</i>	
Rindfleisch „Stroganoff“ (<i>Medium gebraten</i>)	€ 24
<i>mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Gurken</i>	
<i>dazu Kroketten</i>	
Kalbsgeschnetzeltes	€ 19
<i>mit frischen Champignons und Kroketten</i>	
Zanderfilet (<i>in Tempura gebacken</i>)	€ 21
<i>mit selbstgemachtem Knobidip, dazu Süßkartoffelpommes</i>	
Gegrillter Calamaro auf Tagliolini Arrabbiata	€ 18

— Toast und Flammkuchen —

Hawaii-Toast	€ 9,50
<i>Schinken</i> ^{2,9,10} <i>und Ananas mit Käse überbacken</i>	
Feinschmecker-Toast	€ 11
<i>Hähnchenbrustfilet und Tomaten mit Käse überbacken an Pestosauce</i>	
Flammkuchen „Elsässer Art“	€ 10
<i>mit Schmand, Speck</i> ^{2,3,10} <i>und Zwiebeln</i>	
Flammkuchen „Vegi“	€ 11
<i>mit Schmand, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoniringen</i>	

Kleine Portionen sind von fast allen Gerichten auf Nachfrage möglich Preisnachlass € 1,50



— Kalte und Vegetarische Gerichte —

Gebackener Schafskäse € 11,50
*in Tomatensauce mit Zwiebeln und Peperoniringen
dazu Baguette*

Wurstsalat ^{2,3,4,9,10}

- mit *Pommes* € 11,50
- mit *Bratkartoffeln* € 12,00
- mit *Brot* € 9,50

Großer Salatteller

- mit *Hähnchenbruststreifen* € 14,50
 - mit *Thunfisch und Zwiebelringen* € 14,50
 - mit warmen *Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten* ³ € 14,50
- zu jeder *Salatvariation* reichen wir *Baguette*

Spinatknödel an Parmesancreme

€ 13

— Für die kleinen Gäste —

(Bis 10 Jahre)

Spätzle mit Sauce € 5,50

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayo € 7

5 Stk. Selbstgemachte Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayo € 7

Kinderbratwurst mit Pommes und Ketchup oder Mayo € 6

Räuberteller Gratis

— Dessert —

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 7,50
3 Kugeln Vanille

Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne € 6,50
3 Kugeln Vanille

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne € 7,50
3 Kugeln Vanille

Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,50

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Schokolade

- mit *Sahne* € 5

Kleine Portionen sind von fast allen Gerichten auf Nachfrage möglich Preisnachlass € 1,50



— Aperitif —

Riesling Sekt Markus Schwaab, Kirrweiler	1 FL	€ 21,90
Secco blanc <i>frisch, fruchtig, spritziger Perlwein</i> Markus Schwaab, Kirrweiler	0.1 L 1 FL	€ 4,50 € 18,90
Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl 4 cl	€ 3,70 € 4
Martini bianco	5 cl	€ 3,50
Hugo <i>Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Soda</i>	0.25 L 0.25 L	€ 6 € 6
Aperol ¹ Spritz <i>Sekt, Aperol, Orange, Soda</i>		

— Alkoholfrei —

Coca-Cola ^{1,8,A}	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Coca-Cola Light ^{1,8,A}	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Spezi ^{1,8,A} , Orangenlimo ^{1,8}	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Apfel-, O-Saftschorle	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Apfelsaft / O-Saft	0.4 L	€ 4,80	0.25 L	€ 3,50
Traubensaftschorle, weiss	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Traubensaft, weiss	0.4 L	€ 4,80	0.25 L	€ 3,50
Johannisbeersaftschorle	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Johannisbeersaft	0.4 L	€ 4,80	0.25 L	€ 3,50
Bitter Lemon ^B	0.4 L	€ 4,80	0.2 L	€ 3,50
Bitter Lemon Schorle ^B	0.4 L	€ 4,50	0.25 L	€ 3
Schwarzwaldsprudel Classic oder Still	0.75 L	€ 5,50	0.25 L	€ 3
Schwarzwaldsprudel Medium	0.5 L	€ 4,50		



— Weißweine —

Riesling 2023 <i>Trocken</i> Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler	0.25 L € 4,50
Müller-Thurgau 2023 <i>Trocken</i> Weingut Schlössel, Kirrweiler	0.25 L € 4,50
Grauburgunder 2023 <i>Trocken</i> Weingut Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 4,90
Chardonnay 2023 <i>Trocken</i> Weingut Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 4,90
Weißer Burgunder 2023 <i>Trocken</i> Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler	0.25 L € 4,90
Sauvignon Blanc 2023 <i>Trocken</i> Weingut Schlössel, Kirrweiler	0.25 L € 5,90
Riesling 2023 <i>Halbtrocken</i> Weingut Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 4,50
Müller-Thurgau 2023 <i>feinfruchtig</i> Weingut Minges, Kirrweiler	0.25 L € 4,50
Schwarzriesling blanc de noir 2022 <i>Trocken</i> Weingut Kruppenbacher, Kirrweiler	0.25 L € 5,20
Chardonnay 2023 <i>Halbtrocken</i> Weingut Büchner, Kirrweiler	0.25 L € 4,90
Gewürztraminer 2022 <i>Lieblich</i> Weingut Minges, Kirrweiler	0.25 L € 4,90
Auxerrios 2023 <i>trocken, säurearm</i> Weinhaus Anton, Kirrweiler	0.25 L € 5,90

Jeder Wein ist auch als Flasche erhältlich, fragen Sie uns einfach



— Roséweine —

Rosé „Pfälzer Lebenslust“ 2022	0.25 L € 4,80
<i>Trocken</i>	
Weingut Raabe, St. Martin	
Portugieser Weißherbst 2023	0.25 L € 4,50
<i>Mild</i>	
Weingut Matt Schwaab, Kirrweiler	

— Weinschorle —

Rieslingschorle	0.5 L € 4,80	0.25 L € 3
<i>Halbtrocken oder Trocken</i>		
Weißherbst	0.5 L € 4,80	0.25 L € 3
<i>Mild</i>		
Roséschorle	0.5 L € 5,10	0.25 L € 3,20
<i>Trocken</i>		
Müllerschorle	0.5 L € 4,80	0.25 L € 3
<i>Halbtrocken oder Trocken</i>		

— Rotwein —

Cuvée „Aaron“ 2020	0.25 L € 6,50
<i>Trocken, Im Eichenfass gereifter Cuvée aus Carbernet Sauvignon, Merlot und Syrah</i>	
Weingut Pirmin Wilhelm, Maikammer	
Merlot 2019	0.25 L € 4,90
<i>Trocken</i>	
Edelhof Minges, Kirrweiler	
Spätburgunder 2022	0.25 L € 4,90
<i>Trocken</i>	
Weingut Hans-Peter Schwaab, Kirrweiler	
Acolon Rotwein 2022	0.25 L € 6,50
<i>Lieblich</i>	
Pirmin Wilhelm, Maikammer	
Schwarzriesling 2021	0.25 L € 5,50
<i>Feinherb</i>	
Weingut Raabe, St. Martin	
Dornfelder 2022	0.25 L € 4,90
<i>Mild</i>	
Weingut Matt Schwaab, Kirrweiler	
Dornfelder 2022	0.25 L € 4,90
<i>Trocken, Samtig, Beerenfrüchte</i>	
Weingut Hartmann, Kirrweiler	

Jeder Wein ist auch als Flasche erhältlich, fragen Sie uns einfach



— Spirituosen —

Fernet-Branca / Menta	2 cl	€ 2,50
Ramazotti <i>Klassisch, Kräuterlikör</i>	4 cl	€ 3,50
Pfälzer Saumagen Kräuterlikör	2 cl	€ 2,50
„Schnaps / Likör des Monats“ auf Anfrage <i>wechselnde Schnäpse und Liköre</i>	2 cl	€ 3,50

— Brennerei Göring — Edenkoben

Williams-Christ Brand <i>Feiner Birnenbrand</i>	2 cl	€ 3,50
Pfälzer Obstler <i>Klassisch, aus Äpfel und Birnen</i>	2 cl	€ 3,00
Mirabellenbrand <i>Klassisch</i>	2 cl	€ 3,50
Williams-Christ Brand Spezial <i>Feiner Williams mit Frucht</i>	2 cl	€ 3,80
Haselnuss Spezial <i>Feine Nougatnote</i>	2 cl	€ 3,80
Alte Pflaume <i>Klassisch</i>	2 cl	€ 3,80
Quitte Spezial <i>Feine Quitte mit Frucht</i>	2 cl	€ 3,80
Pfälzer Weinbrand <i>Aus verschiedenen Trauben , im Holzfass gereift</i>	2 cl	€ 3,50
Pfälzer Grappa <i>wechselnde Sorten</i>	2 cl	€ 3,50
Feigenlikör <i>Feine Frucht</i>	2 cl	€ 3,50
Cappuccinolikör <i>Kaffee-Sahne Note</i>	2 cl	€ 3,50



— Flaschenbier —

Flasche Erdinger Hefeweizen	0.5 L € 4,50
Flasche Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0.5 L € 4,50
Flasche Bitburger Pils	0.33 L € 3,50
Flasche Bitburger Pils alkoholfrei	0.33 L € 3,50
Flasche Bitburger Radler	0.33 L € 3,50

— Warme Getränke —

Tasse Kaffee ^A	€ 2,70
Espresso ^A	€ 2,20
Espresso Macchiato ^A	€ 2,50
Doppelter Espresso ^A	€ 4,00
Latte macchiato ^A	€ 4,50
Cappuccino ^A	€ 3,50
Tasse Tee <i>verschiedene Sorten</i>	€ 2,00
Tasse Kakao	€ 2,50

Vielen Dank für Ihren Besuch



Auf baldiges Wiedersehen



1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Schwefeldioxid/Sulfide

7 Süßstoffe

8 Andere Süßungsmittel

9 Stabilisatoren

10 Farbstoffe Nitritpökelsalz

A Koffein

B Chinin

Die Liste mit den Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage vom Servicepersonal