

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 Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage vom Servicepersonal



— Besonderes zur Vorbestellung —

Ganzer Wolfsbarsch

(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
€ 5,90

Wird am Tisch vom Service filetiert und angerichtet

Chateaubriand

(ca. 500g Rinderfilet am Stück)

mit gegrilltem Gemüse, Bratkartoffeln, Sauce béarnaise und Kräuterbutter serviert

Preis pro Person
€ 26,00

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 ^{1,2} <i>mit mildem, warmen Ziegenfrischkäse serviert, dazu Baguette</i>	€ 8,50
Gebackener Camembert (V) <i>mit Preiselbeeren und Salatgarnitur serviert, dazu Baguette</i>	€ 6,00
Gegrillte Peperoni (V) <i>mit hausgemachter Knobisauce und Baguette</i>	€ 5,50

— Typisch Pfalz —

Ein Paar Bratwürste ² <i>mit Sauerkraut und Brot</i>	€ 9,50
Zwei Pfälzer Leberknödel <i>an Zwiebel-Specksauce mit Sauerkraut und Brot</i>	€ 9,50
Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen ³ <i>mit Sauerkraut und Brot</i>	€ 9,50
Schiefer Sack ² <i>Ein Leberknödel und eine Bratwurst an Zwiebel-Specksauce mit Sauerkraut und Brot</i>	€ 9,50
Pfälzer Teller ^{2,3} <i>Eine Scheibe Saumagen, ein Leberknödel und eine Bratwurst, an Zwiebel-Specksauce mit Sauerkraut dazu Brot</i>	€ 10,50
Worschtgrumbeere <i>Bratkartoffeln, mit Leber- und Blutwurst gebraten, dazu Salatgarnitur</i>	€ 9,90
Beilagen Extra:	
- Bratkartoffeln	€ 3,00
- Pommes	€ 2,50
- Beilagensalat	€ 3,50



— Fleischgerichte —

Paniertes Schweineschnitzel <i>mit Pommes und Salatteller</i>	€ 11,50
In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen <i>mit Spätzle und Salatteller</i>	€ 14,90
Winzersteak (Schweinekamm) <i>an deftiger Zwiebelsauce ^{1,2}, dazu Pommes und Salatteller</i>	€ 12,90
Original Block House Rumpsteak <i>in zwei Größen, dazu Bratkartoffeln und Salatteller</i> <i>wahlweise: - mit geschmorten Zwiebeln - mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	200g € 19,90 250g € 23,90
Rindfleisch „Stroganoff“ <i>mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Gurken dazu Kroketten und Salatteller</i>	€ 19,90
Kalbsgeschnetzeltes <i>mit frischen Champignons und Kroketten, dazu Salatteller</i>	€ 17,50

— Toast und Flammkuchen —

Hawaii-Toast <i>Schinken ² und Ananas mit Käse überbacken</i>	€ 7,90
Feinschmecker-Toast <i>Hähnchenbrustfilet und Tomaten mit Käse überbacken an Pestosauce</i>	€ 9,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ <i>mit Schmand, Speck ^{1,2} und Zwiebeln</i>	€ 7,90
Flammkuchen „Vegi“ (V) <i>mit Schmand, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoniringen</i>	€ 8,90
Flammkuchen „Pfälzer Art“ <i>mit Schmand, Zwiebeln, Leber- und Blutwurst</i>	€ 8,50



— Kalte und Vegetarische Gerichte —

Gebackener Schafskäse (V)	€ 7,00
<i>in Tomatensauce mit Zwiebeln und Peperoniringen serviert mit Baguette</i>	
Wurstsalat ²	
- <i>mit Pommes oder Bratkartoffeln</i>	€ 8,90
- <i>mit Brot</i>	€ 6,90
Großer Salatteller	
- <i>mit Hähnchenbruststreifen</i>	€ 10,50
- <i>mit Thunfisch und Zwiebelringen</i>	€ 10,50
- <i>mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten (V)</i>	€ 11,90
<i>zu jeder Salatvariation reichen wir Baguette</i>	
Alberto's Pasta Fagioli (V)	€ 10,50
<i>Nudeln mit Bohnen, Knobi und Tomaten</i>	

— Für die kleinen Gäste —

Spätzle mit Sauce	€ 3,90
Kinderschnitzel mit Pommes	€ 4,90
Bratwurst mit Pommes	€ 4,50

— Dessert —

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 4,90
<i>3 Kugeln Vanille</i>	
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne	€ 4,50
<i>3 Kugeln Vanille</i>	
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 4,50
<i>3 Kugeln Vanille</i>	
Gemischtes Eis ohne Sahne	€ 3,40
<i>1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Schokolade</i>	
- <i>mit Sahne</i>	€ 3,90



— 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	€ 3,50 € 17,50
Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl 4 cl	€ 3,30 € 3,50
Martini bianco	5 cl	€ 3,20
Hugo ²	0.25 L	€ 4,50
Aperol ¹ Spritz	0.25 L	€ 4,50

— Alkoholfrei —

Coca-Cola ^{2,3}	0.4 L	€ 3,00	0.25 L	€ 2,30
Coca-Cola light ^{2,3}	0.4 L	€ 3,00	0.25 L	€ 2,30
Spezi ^{2,3} , Orangenlimo ²	0.4 L	€ 3,00	0.25 L	€ 2,30
Apfel-, O-Saftschorle	0.4 L	€ 3,00	0.25 L	€ 2,30
Apfelsaft/O-Saft	0.4 L	€ 3,80	0.25 L	€ 2,50
Traubensaftschorle	0.4 L	€ 3,30	0.25 L	€ 2,60
Traubensaft	0.4 L	€ 3,80	0.25 L	€ 2,80
Johannisbeersaftschorle	0.4 L	€ 3,30	0.25 L	€ 2,60
Johannisbeersaft	0.4 L	€ 3,80	0.25 L	€ 2,80
Bitter Lemon ³			0.2 L	€ 2,40
Bitter Lemon Schorle ³	0.4 L	€ 3,00		
Schwarzwaldsprudel Classic	0.75 L	€ 3,80		
Schwarzwaldsprudel Medium	0.5 L	€ 3,20		
Schwarzwaldsprudel Still / Classic			0.25 L	€ 2,30



— Weißweine —

Riesling 2019 <i>Trocken</i> Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler	0.25 L € 3,70
Müller-Thurgau 2019 <i>Trocken</i> Weingut Schlössel, Kirrweiler	0.25 L € 3,70
Grauburgunder 2019 <i>Trocken</i> Weingut Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 4,20
Chardonnay 2019 <i>Trocken</i> Weingut Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 4,40
Weißer Burgunder 2019 <i>Trocken</i> Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler	0.25 L € 4,50
Sauvignon Blanc 2019 <i>Trocken</i> Weingut Christian Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 4,90
Riesling 2019 <i>Halbtrocken</i> Weingut Hartmann, Kirrweiler	0.25 L € 3,70
Müller-Thurgau 2019 <i>Halbtrocken</i> Weingut Minges, Kirrweiler	0.25 L € 3,70
Blanc de Noir 2019 <i>Feinherb</i> Weingut Herty, Maikammer	0.25 L € 4,20
Cuvée „Schlawiener“ 2019 <i>Feinherb, Cuvée aus Gewürztraminer und Scheurebe</i> Pirmin Wilhelm, Maikammer Mandelhöhe	0.25 L € 3,90
Gewürztraminer Spätlese 2019 <i>Lieblich</i> Weingut Schlössel, Kirrweiler	0.25 L € 4,20
Kerner 2019 <i>Lieblich</i> Edelhof Minges, Kirrweiler	0.25 L € 3,90

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



— Roséweine —

Dornfelder Rosé 2019 0.25 L € 3,70
Halbtrocken
Weingut Schlössel, Kirrweiler

Blauer Spätburgunder Rosé 2019 0.25 L € 3,90
Feinherb, fruchtig und frisch
Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler

Portugieser Weißherbst 2019 0.25 L € 3,70
Halbtrocken
Weingut Matt Schwaab, Kirrweiler

— Weinschorle —

Rieslingschorle 0.5 L € 3,90 0.25 L € 2,50
Halbtrocken oder Trocken

Weißherbst oder Roséschorle 0.5 L € 3,90 0.25 L € 2,50
Halbtrocken oder Trocken

Müllerschorle 0.5 L € 3,90 0.25 L € 2,50
Halbtrocken oder Trocken

— Rotwein —

Cuvée „Aaron“ 2015 0.25 L € 5,60
Trocken und kräftig
Im Eichenfass gereifter Cuvée aus
Carbnet Sauvignon, Merlot und Syrah
Weingut Pirmin Wilhelm, Maikammer

Merlot 2017 0.25 L € 4,30
Trocken
Edelhof Minges, Kirrweiler

Spätburgunder 2019 0.25 L € 4,30
Trocken, Spätlese
Weingut Herty, Maikammer

Acolon Rotwein 2014 0.25 L € 4,20
Lieblich
Pirmin Wilhelm, Maikammer

Blauer Portugieser 2019 0.25 L € 3,90
Halbtrocken
Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler

Dornfelder „Se“ 2019 0.25 L € 4,20
Trocken, Samtig, Beerenfrüchte
Weingut Hartmann, Kirrweiler

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



— Spirituosen —

Herty's Hefeschnaps Weingut Herty, Maikammer	2 cl	€ 2,60
Ramazzotti <i>Klassisch</i>	4 cl	€ 3,50
Pfälzer Saumagen Kräuterlikör <i>Back, Dudenhofen</i>	2 cl	€ 2,60
„Schnaps / Likör des Monats“ auf Anfrage <i>wechselnde Schnäpse und Liköre</i>	2 cl	€ 3,50

— Brennerei Göring — Edenkoben

Williams-Christ Brand <i>Klassisch, Birne</i>	2 cl	€ 3,50
Pfälzer Obstler <i>Klassisch, verschiedenes Obst</i>	2 cl	€ 2,80
Mirabellenbrand <i>Klassisch</i>	2 cl	€ 3,50
Williams-Christ Brand Spezial <i>feiner Birnenbrand, Holzfass</i>	2 cl	€ 3,80
Haselnuss Spezial <i>feine Nougatnote, Holzfass</i>	2 cl	€ 3,80
Alte Pflaume <i>Klassisch</i>	2 cl	€ 3,80
Quitte Spezial <i>mit Quittendörobst verfeinert, Holzfass</i>	2 cl	€ 3,80
Pfälzer Weinbrand <i>Holzfass, kräftig</i>	2 cl	€ 3,50
Pfälzer Grappa <i>aus verschiedenen Trestern</i>	2 cl	€ 3,50
Feigenlikör <i>Pfirsichnote, leicht</i>	2 cl	€ 3,50
Cappuccinolikör <i>Kaffee-Sahne Note</i>	2 cl	€ 3,50



— Flaschenbier —

Flasche Erdinger Hefeweizen	0.5 L	€ 3,20
Flasche Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0.5 L	€ 3,20
Flasche Bitburger Pils	0.33 L	€ 2,80
Flasche Bitburger Pils alkoholfrei	0.33 L	€ 2,80

— Warme Getränke —

Tasse Kaffee ³	€ 2,20
Milchkaffee ³	€ 2,40
Espresso ³	€ 2,00
Doppelter Espresso ³	€ 3,80
Latte macchiato ³	€ 2,50
Tasse Tee <i>verschiedene Sorten</i>	€ 2,00
Tasse Kakao	€ 2,20

¹ Farbstoff ² Süßstoff ³ Koffein

Milchkaffee und Tasse Kaffee ist auch ohne Koffein bestellbar

Vielen Dank für Ihren Besuch



Auf baldiges Wiedersehen