

Pfälzer Kochkunst oder Post aus Amerika (in den Kriegsjahren)

**Ehr Leit, ehr Leit, ich kreisch Hurra ! e Päcksche aus Amerika !, vun uns're
lieve Dante Rose, mit siwwe hoffnungsvolle Dose.**

**Ehr Leit, ehr Leit, was koscht die Palz? e doppel Kilo Schweineschmalz, e Dos
voll echte Kakao, e Kilo Bohnenkaffee roh, seh ich dann richtig, meinerseel, e
großi Bix Oliveöl, e extra großi Dos voll Reis, drei Kilo Mehl, wie Schnee so
weiß.**

**Des alles schrieb die Dante Rose noch eischehändisch uff die Dose, daß mer
gleich wissen was do drinn, weil mer jo kä Wort Englisch kinn.**

**Bloß uff de siebte Weißblechdos, do ging scheinbar de Zettel los.
Was kennt des in der Dos do sei? Ich steck emol mein Riecher nei.
Es isch ke Mehl un isch ken Gries es schmeckt wie eigeschlofene Fies.**

**Mer hen uns all die Köpp zerbroche, was kennt mer aus dem Pulver koche ?
Bestimmt isches ebbes fer de Mage, doch was es isch, kann kenner sage.**

Ich mach en Schluß der Roterei, punktum, mer kochens mol als Brei.

**Mei Fraa setzts dann ach iwwers Feier un machts noch schmackhaft mit zwee
Eier, un uff de Rot vun unsrer Omma, gebt se noch ebbes Zimtaroma, sie
machts noch glatt mit bissl Schmalz und kräftigts mit 're Hand voll Salz, dann
macht se noch ä Dägl dra un richts zum Mittagesse a.**

**Fei abgeschmeckt mit Fett un Zwiwwel, un's war dann net emol so iwwel. De
Mage war mol widder still, nun solls gwest sei was es will.**

Er Leit bereits schun drei Dag druff, klärt sich des ganze Geheimniss uff.

**Do herense was die Dante schreibt, schunscht sag'ner noch mer übertreibt:
"In tiefem Schmerz mei Liewe, hab ich eich diesen Brief geschriewe,
der lieve Unkel Theodor, esch gschorwe mit dreiechtzig Jahr.
Es war schun immer sei Marotte, er wollt emol im Pälzer Bodde zur letschten
Ruh bestattet sei, setzt ihn in aller Stille bei.**

In Tiefer Trauer - Dante Ros, Sei Äsch esch in de Weißblechdos."



Aperitif

	MENGE	PREIS
CAMPARI		
-PUR	4 CL	€ 5,00
-Orange	4 CL	€ 6,20
-Soda	4 CL	€ 5,90
HUGO	0,25 L	€ 7,50
Holunderblütensirup, Secco, Limettenstücke, Minze, Sprudel		
APEROL SPRITZ	0,25 L	€ 7,50
Aperol, Secco, Orangenscheibe, Sprudel		
SECCO ROSATO	0,25 L	€ 7,50
Ramazzotti Rosato, Secco, Basilikum, Sprudel		
WILDE HILDE	0,25 L	€ 7,50
Secco, Pampelmusesirup, Zitrone, Sprudel		
HIMBEER SPRITZ	0,25L	€ 7,50
Secco, Himbeerlikör, gefrorenen Himbeeren, Minze, Sprudel		
SECCO	0,1 L	€ 3,80
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		



Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖßCHEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseinlage und Markklößchen

€ 6,50

TAGESSUPPE

Saisonal wechselnd (fragen Sie uns)

Vorspeisen

GEFÜLLTER LACHSCREPES

Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse-Meerrettichcreme
und Räucherlachs, dazu Ruccolapesto und Baguette

€ 12,90

PFÄLZER BRUSCHETTA

gebratene Blutwurst auf geröstetem Bauernbrot
mit Apfel und Zwiebeln

€ 11,90

Salate

KLEINER BUNTER SALAT

mit Blattsalat, unserem Hausdressing,
Rohkost, Sprossen, Sonnenblumenkerne,
Granatapfelkernen und Croutons

€ 6,50

GROSSER BUNTER SALAT

mit Blattsalat, unserem Hausdressing
Rohkost, Sprossen, Sonnenblumenkerne,
Granatapfelkernen und Croutons

€ 13,90

GROSSER BUNTER SALAT

mit Blattsalat, unserem Hausdressing,
Rohkost, Sprossen, Sonnenblumenkerne,
Granatapfelkernen und Croutons dazu
gebratene Putenstreifen

€ 18,90



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

Hauptgerichte

SCHNITZEL „WIENER ART“

zwei panierte Schweineschnitzel mit Pommes und
Zitronenscheiben

€ 16,50

RINDERBRATEN "BOEUF BOURGUIGNON ART"

zarte Rinderscheiben mit frischen Champignons und Karotten in
Rotwein geschmort dazu selbstgemachte Semmelknödel

€ 23,90

DIE Empfehlung des Küchenchefs

OCHSENZUNGE

Scheiben von der gekochten Rinderzunge mit Madeirasauce, Kapern,
Kroketten und Karotten-Lauchgemüse

€ 23,90

CORDON BLEU NACH „ART DES HAUSES“

gefüllt mit Landschinken und Winzerkäse dazu Pommes

€ 21,90

KOKOSSCHNITZEL

zwei Putenschnitzel in einer Kokospanade mit Curry-
Ananassauce dazu Basmatireis

€ 20,90

SPIESSBRATEN "METZGER ART"

mit dunkler Sauce und Bratkartoffeln

€ 18,90



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

Fisch Gerichte

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

auf Kartoffel-Bohnenstampf mit Rieslingsauce und Speckchip

€ 23,90

LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

mit mediterranem Gemüse, Zitronen-Kapernsauce

dazu Bandnudeln

€ 24,90

Vegetarische Gerichte

PENNE PRIMAVERA

mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce
und Parmesan

€ 15,90

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

mit Parmesansauce, Kirschtomaten und Ruccola

€ 16,90



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

Pfälzer Gerichte

PFÄLZER TELLER

Eine Scheibe gebratenen Saumagen, eine hausgemachte große grobe Gourmet Bratwurst, ein Leberknödel mit Specksoße, Weinkraut und Bauernbrot

€ 18,90

ZWEI GROSSE GOURMET BRATWÜRSTE

mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 15,90

ZWEI HERZHAFTE GOURMET LEBERKNÖDEL

mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 15,90

ZWEI GEBRATENE SAUMAGEN SCHEIBEN

mit Weinkraut mit Bauernbrot

€ 16,90

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGBULLEN

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelwirsingstampf

€ 20,90

Bei einigen Gerichten sind auch kleinere Portionen möglich mit einer Preisreduzierung von

€ 2,50

Umbestellungen von Weinkraut auf Bratkartoffel berechnen wir einen Aufpreis von

€ 2,50

Bratkartoffeln anstelle von Brot berechnen wir mit **€ 5,00**

WIE DIE PALZ ZU IHR'M NAME KUMME IS



Der Heiland selbst war es, der meine Heimat, die Pfalz, taufte. Und das war so: In grauer Vorzeit war die Pfalz nur ein riesiger See. Langsam, sehr langsam verzog sich das Wasser, die Sonne brannte vom Himmel, und wo einst Wasser war, entstand ein himmlischer Garten. Das Paradies. Der Heiland wollte sich diesen gesegneten Landstrich betrachten und kam in die Vorderpfalz. Auf seiner Wanderschaft gesellte sich der Teufel zu ihm. Versuchen wollte ihn der Satan. Er nahm den Herrn bei der Hand und führte ihn hinauf auf die Höhe, auf der heute die Maxburg steht. Mit überschwänglichen Worten pries der Böse das vor ihnen liegende Land; ein Pfälzer hätte keine treffenderen Worte finden können. Da tauchte auch schon die Versuchung auf:

„Dies alles will ich dir geben, wenn du vor mir niederfällst und mich anbetest!“

Doch der Heiland, obwohl er von der Schönheit des Landes zutiefst beeindruckt war, schüttelte den Versucher nur mit einem kleinen Wörtchen ab: „B’halts!“

Daraus wurde die „Palz“. Noch heute finden die Pälzer ihre Heimat, die Toskana Deutschlands, teuflisch schön oder himmlisch gut.



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

Flaschenbier

	MENGE	PREIS
BITBURGER PILS	0,33 L	€ 3,60
RADLER	0,5 L	€ 4,70
BITBURGER ALKOHOLFREI alkoholfrei	0,33 L	€ 3,60
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL	0,5 L	€ 4,90
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL alkoholfrei	0,5 L	€ 4,90
GOLD OCHSEN ORIGINAL HELL	0,5 L	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA	0,33L	€ 3,90
COCA COLA LIGHT	0,33L	€ 3,90
COCA COLA ZERO	0,33L	€ 3,90
FANTA	0,33L	€ 3,90
MEZZO MIX	0,33L	€ 3,90
SPRITE	0,33L	€ 3,90



HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

	MENGE	PREIS
APFELSCHORLE	0,33L	€ 3,90
SCHWARZE JOHANNISBEERSCHORLE	0,33L	€ 3,90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2L	€ 3,70
TRAUBENSAFT (rot oder weiß)	0,25L 0,5 L	€ 3,50 € 6,60
TRAUBENSAFTSCHORLE (rot oder weiß)	0,25L 0,5 L	€ 3,20 € 6,00
BELLARIS CLASSIC/MEDIUM/STILL	0,25L 0,7 L	€ 2,90 € 5,50

Spirituosen

WILLIAMSCHRIST BIRNENBRAND	2CL	€ 3,80
MIRABELLE	2 CL	€ 3,80
RAMAZOTTI (30 VOL. %)	4 CL	€ 5,90
BAILEYS (17 VOL. %)	4 CL	€ 5,90
TRESTER/HEFEBRAND	2 CL	€ 4,80

Weitere Spirituosen in unserem Spirituosensortiment. Sprechen sie uns einfach an.



warme Getränke

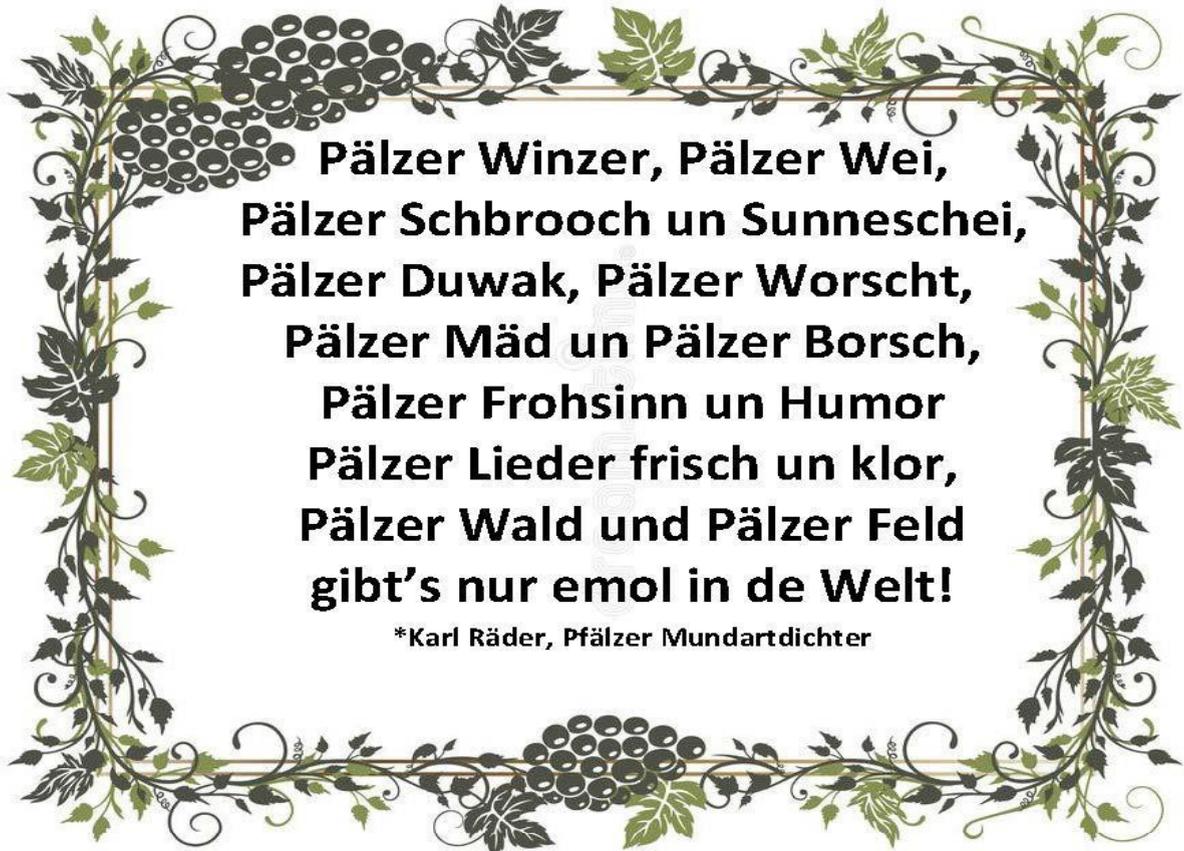
KAFFEE CREME	€ 2,90
ESPRESSO	€ 2,70
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,90
CAPPUCCINO	€ 3,90
LATTE MACCHIATO	€ 3,90
GLAS TEE verschiedene Sorten	€ 2,70



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

WEINKARTE

Unsere angebotenen Pfälzer Weine stammen ausschließlich von
Weingütern aus Maikammer





Offene Weißweine 0,25L

Müller Thurgau – halbtrocken Weingut Günter Wilhelm	€ 4,50
Kerner Kabinett fruchtig Weingut und Edelbrennerei Hubert Müller, Inh. Stefan Müller	€ 4,90
Schreurebe - lieblich Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 5,20
Riesling - trocken Weingut Otto Stachel, Inh. Mathias Frankmann	€ 4,50
Riesling Kabinett - trocken Weingut und Edelbrennerei Hubert Müller, Inh. Stefan Müller	€ 5,40
Riesling - feinherb Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 5,20
Silvaner – trocken Weingut Dengler-Seyler	€ 5,90
Weißer Burgunder Kabinett - trocken Weingut August Ziegler	€ 6,50
Grauer Burgunder – trocken Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 6,50
Gewürztraminer Spätlese – lieblich Weingut und Edelbrennerei Hubert Müller, Inh. Stefan Müller	€ 7,50

Offene Roséweine 0,25L

Spätburgunder Weißherbst – mild Weingut Otto Stachel, Inh. Mathias Frankmann	€ 4,50
Spätburgunder Rosé – trocken Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 6,20



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

Offene Rotweine 0,25L

Dornfelder – lieblich Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 5,20
Schwarzriesling – feinherb Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 6,50
Cuveé Franz - trocken Weingut August Ziegler	€ 5,90
Spätburgunder – halbtrocken Weingut Otto Stachel, Inh. Mathias Frankmann	€ 5,20
Merlot – trocken Weingut Dengler-Seyler	€ 6,90
St. Laurent - trocken Weingut Dengler-Seyler	€ 7,90

**Alle Weine auch als 0,1L erhältlich – Preisreduzierung: BITTE BEACHTEN
von € 1,50**

Unsere Weine bieten wir auch als Flaschenweine an.

**Bitte haben Sie Verständnis dafür daß auch mal ein Jahrgang ausgetrunken
sein kann und der Nächste noch nicht befüllt wurde.**

"Pfälzer Grundnahrungsschorle"	0,25L	0,5L
Müller-Thurgau	€ 3,00	€ 5,50
Riesling	€ 3,00	€ 5,50
Weißherbst	€ 3,00	€ 5,50

**Alle unsere anderen Weine kann man auch als Schorle 0,5 erhalten.
Bitte beachten Sie allerdings daß der Preis sich aus dem 0,25L-Preis plus
zzgl. Sprudel 1,70 € zusammensetzt**