

**Suppe:** dazu reichen wir einen Brotkorb

**Tomatencremesuppe** 7,50  
Hausgemachte Tomatensuppe aus frischen Tomaten, verfeinert mit Butter, Estragon und aromatischen Kräutern

**Gulaschsuppe** 8,20  
Unser Suppenklassiker, deftig und scharf mit fruchtiger Paprika, Zwiebeln und Fleisch

**Vorspeise:**

**Knoblauchbrot** 5,80  
Knusprig geröstete Ciabatta-Brotscheiben mit würziger Knoblauchbutter

**Knoblauchbrot mit Käse** 6,80  
Knusprig geröstete Ciabatta-Brotscheiben mit würziger Knoblauchbutter und Käse überbacken

**Aioli** 6,20  
Feine würzige Knoblauchcreme zum Dippen mit Ciabatta-Brotscheiben

**Alioli Grande** 8,80  
Feine würzige Knoblauchcreme zum Dippen mit Ciabatta-Brotscheiben, dazu pikante Peperoni und Kräuteroliven

**Bruschetta** 7,20  
Knusprig geröstete Ciabatta-Brotscheiben mit Tomatenwürfel mariniert in Knoblauch-Basilikumöl

**Salat:** wahlweise mit Hausdressing oder mildes Balsamicodressing, dazu kleiner Brotkorb

**Beilagensalat** 4,80  
Bunt gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken und Radieschen

**Western Salat** 17,80  
Bunt gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Artischocken und Käse, dazu saftige scharfe Hähnchenstreifen und würzigem Knoblauchdip

**Schnitzelsalat** 18,20  
Bunt gemischte Blattsalate mit goldgelb paniertes Schweineschnitzelstreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Ei, Zwiebeln und Sour Cream-Dip

**Fitnesssteller** 18,50  
Bunt gemischte Blattsalate mit gerösteten Cashew-Kernen, roten Zwiebeln, gerösteten Sesam-Hähnchen-Streifen und Obst der Saison

### Flammkuchen:

**Flammkuchen klassisch** 13,80  
Das Original mit Crème Fraiche, Räucherspeck und Zwiebeln

**Flammkuchen vegetarisch** 13,80  
Die vegetarische Variante mit milden Peperoni, Zwiebeln, fruchtiger Paprika und würzigem Schafskäse

### Burger: Extra Beilage wahlweise mit Pommes oder Wedges + 4,80

**XL-ST. MARTIN-BURGER** (mit Käse + 1 €) 14,80  
Saftig gegrilltes Rinderhack (Blockhouse) im getoastetem Sesambrötchen mit Salat, Tomate, Zwiebeln und Essiggurken

**XL-FARMERBURGER** (mit Käse + 1 €) 16,80  
Saftig gegrilltes Rinderhack (Blockhouse) im getoastetem Sesambrötchen mit Salat, Tomate, Gurken, groß gebratenem Bacon und Spiegelei

### Klassiker:

**Ofenkartoffel vegetarisch** 13,20  
Pfälzer Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark auf frischem Gemüse der Saison

**Ofenkartoffel Elsässer Art** 13,80  
Pfälzer Kartoffel gefüllt mit mildem Quarkdip, garniert mit gebratenen Zwiebeln und Räucherspeckstreifen an kleinem Salat

**Käsespätzle Schwäbische Art** 13,80  
Schwäbische Spätzle in einer würzigen Käse-Sahnesoße mit Räucherspeck und Röstzwiebeln

**Wurstsalat Schweizer Art** 14,80  
mit Gurken in Essig-Ölvinaigrette, garniert mit geriebenem Käse und Zwiebel, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes

**Pfälzer Bauernbratwürste** 15,80  
2 grobe Bauernbratwürste mit Sauerkraut und Senf, dazu kleiner Brotkorb

**Schafskäse aus dem Ofen** 16,80  
Gratinierter Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Knoblauch, dazu kleiner Brotkorb

### **Fleisch:**

wahlweise mit Pommes, Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln), Wedges, Kroketten oder Pasta.

Extra Beilage: Beilagensalat + 4,50

### **Schwein:**

**Schweineschnitzel WIENER ART** 16,20  
goldgelb paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenspalte garniert

**Schweineschnitzel in Rahm** 17,40  
goldgelb paniertes Schweineschnitzel mit würziger Rahmsauce

### **Geflügel:**

**Hähnchenbrust vom Grill PFÄLZER ART** 17,80  
serviert mit Champignons in feiner Sahneveloute

### **Rind:**

**Rinderroulade HAUSFRAUEN ART** 22,80  
gefüllt mit Gurken, Speck und Zwiebeln, dazu Rotkohlgemüse und Knödel

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill** 31,80

wahlweise mit:

mit hausgemachter Kräuterbutter

in Rahmsoupe mit bunten Pfefferkörnern

mit geschmorten Gemüsezwiebeln

mit gerösteten Champignons

**Dessert:** 7,80

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Panna Cotta mit Waldbeeren

### Soup: served with bread

**Tomato cream Soup** 7,50  
Homemade tomato soup made from fresh tomatoes,  
seasoned with aromatic herbs

**Goulash Soup** 8,20  
Our classic soup, hearty and spicy with bell peppers, onions and meat

### Starter:

**Garlic Bread** 5,80  
Tosted ciabatta bread with homemade garlic butter

**Garlic Bread with Cheese** 6,80  
Tosted ciabatta bread with homemade garlic butter and gratinated with cheese

**Aioli** 6,20  
Tasty garlic cream for dipping, served with bread

**Alioli Grande** 8,80  
Tasty garlic cream for dipping, served with bread,  
spicy peperoni and marinated olives

**Bruschetta** 7,20  
Tosted ciabatta with fruity tomatoes marinated in garlic and basi

### Salad: optionally with house dressing or mild balsamic dressing, with a small bread basket

**Side salad** 4,80  
Mixed salads with tomatoes, cucumbers and radishes

**Western Salad** 17,80  
Green salad mix with tomatoes, cucumber, bell pepper, egg artichokes and grated cheese,  
served with juicy grilled chicken breast slices and tasty garlic dip

**Schnitzel Salad** 18,20  
Colourful mixed salads, served with a breaded pork steak, garnished with tomatoes,  
cucumers, radishes, egg and onions

**Fitness platter** 18,50  
Green salad mix with cashews, red onions, grilled chicken breast  
with sesame seed and fruits of the season

### Tarte flambée:

**Tarte flambée classic** 13,80

The original with crème fraiche, bacon and onions

**Tarte flambée vegetarian** 13,80

The vegetarian version with peperoni, onions, bell pepper and feta cheese

### Burger: additional french fries or country potatoes + 4,80

**XL-ST. MARTIN BURGER (extra cheese + 1 €)** 14,80

Juicy grilled beef patty (Blockhouse) served on toasted sesame bun with salad, tomatoes, onions and pickled gherkin

**XL-FARMER BURGER (extra cheese + 1 €)** 16,80

Juicy grilled beef patty (Blockhouse) served on toasted sesame bun with salad, tomatoes, pickled gherkin, bacon and fried egg

### Classics:

**Baked Potato vegetarian** 13,20

Filled with curd cheese dip (Quark), served on grilled vegetables

**Baked Potato Alsatian Style** 13,80

Filled with curd cheese dip (Quark), topped with roasted onions and bacon and served with a salad bouquet

**Spätzle Swabian Style** 13,80

Spätzle in creamy cheese sauce with bacon and topped with roasted onions

**Sausage Salad Swiss Style** 14,80

With pickled gherkin in vinegar-oil dressing, with cheese and onions, served either with roasted potatoes or french fries

**Palatinian Bratwurst** 15,80

with sauerkraut (pickled cabbage) and mustard, served with bread

**Baked Feta Cheese** 16,80

Gratinated feta cheese with peperonis, olives, cherry tomatoes and garlic, served with bread

### Meat:

served with french fries or rustic roasted potatoes (bacon & onion), croquettes, pasta  
addiotional a side salad +4,50€

### Pork:

**Pork Schnitzel Vienna Style** 16,20  
breaded pork schnitzel with lemon slices

**Pork Schnitzel in Cream Sauce** 17,40  
breaded pork schnitzel with a hearty cream sauce

### Chicken:

**Grilled Chicken Breast Palatinian Style** 17,80  
with champignon mushrooms in cream sauce

### Beef:

**Beef Roulade Homemade** 22,80  
filled with cucumbers, bacon, and onions, served with red cabbage and dumplings

**Argentinian rump steak from the grill** 31,80

optional served with

pepper cream sauce

roasted onions

roasted champignon mushrooms

homemade garlic butter

### Dessert:

**Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Panna Cotta mit Waldbeeren** 7,80