

Speisen und Getränke



Gaststätte

Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein





Ein kleines Vorwort

Zuweilen wird die Pfalz die „Provence Deutschlands“ genannt. Ein unvergleichliches, besonderes Fleckchen Erde, deren Heimdichter sich einig sind, dass die Pfalz früher einmal das Paradies gewesen sein musste.

Nach einer Pause eröffneten wir im August 2019 wieder unser Restaurant und den Biergarten und heißen Sie, wie schon in den vergangenen Jahren, herzlich willkommen.

Wir haben in unserer Biergarten-Karte für Sie eine kleine Auswahl regionaler und überregionaler Gaumenfreuden zusammengestellt, deren Variationsmöglichkeiten nahezu unbegrenzt sind

Selbstverständlich wählen wir unsere Speisen frisch und der Jahreszeit entsprechend, so dass Sie bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Haus durchaus Neues erleben können.

Auch in der kalten Jahreszeit laden wir Sie ein, Pfälzer Wein und andere Köstlichkeiten mit einer erweiterten Karte in unserem Restaurant zu genießen.

Über festliche Anlässe sowie Menüvorschläge besonderer Art unterhalten Sie sich bitte mit unserem Küchenchef, der auch Ihre persönlichen Wünsche bezüglich der Zusammenstellung gerne aufnimmt. Sollte dennoch eine Ihrer Wünsche offen bleiben, zögern Sie nicht mit Kritik, denn nur so können wir uns verbessern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus - genießen Sie mit uns die pfälzische Gastlichkeit.

Sie finden uns auch auf Facebook unter der Adresse:
www.facebook.com/GaststaetteAmAltrhein

Dort veröffentlichen wir Interessantes, Neues und auch einmal einen Einblick hinter die Kulissen.

Kleine und vegetarische Gerichte

Markklößchensuppe	A: A,C,I Z: 2,3,4	5,90 €
Leberknödelsuppe mit Brot	A: A,C,I Z: 2,3	6,90 €
Gulaschsuppe mit Brot	A: A,I Z: 2,3,4	6,90 €
Gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch dazu Baguette	A: A Z: 2,3	9,90 €
Knoblauch-Garnelen mit Dip dazu Baguette	A: A,B,G Z: 2,3,4	14,90 €
Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln	A: A,C,G Z: 2,3	14,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbukett	A: G Z: 2,3	14,90 €
Schafskäse, gegrillt mit Tomaten, Peperoni, Oliven, dazu Baguette	A: G Z: 2,3	13,90 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Speck und Croutons	A: A,G,J Z: 2,3,4	9,90 €
Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Baguette	A: A,G Z: 2,3	15,90 €
Salatteller Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Peperoni dazu Baguette	A: A,D Z: 2,3	15,90 €
Fitnesssteller „Low Carb“ Putensteaks mit Kräuterbutter an Salatbukett mit Baguette	A: G Z: 2,3	18,90 €



Beilagen und Extras

Pommes frites oder Kroketten	A: A Z: 2,3	4,00 €
Kartoffelknödel	A: A,C Z: 2,3	4,50 €
Spätzle	A: A,C Z: 2,3	4,50 €
Beilagensalat	A: G,J Z: 2,3	4,50 €
Soßen extra	A: A,G,I,J Z: 2,3,4	2,90 €
Gebratene Zwiebel oder Kräuterbutter	A: G Z: 2,3	2,90 €
Senf, Ketchup oder Mayonnaise jeweils		0,50 €

A: C,J | **Z:** 1,2,3,4

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe

Fischspezialitäten

Panierte Calamari-Ringe **A: A,C,D,G,J | Z: 2,3** 17,90 €
mit Knoblauchdip an Salatgarnitur

Zanderfilet „gebacken“ **A: A,C,D,G,J | Z: 2,3,5,6** 24,90 €
mit Remouladensoße und hausgemachtem
Kartoffelsalat (4,5,6)

Lachs- oder Zanderfilet **A: A,D,G,L | Z: 2,3** 24,90 €
mit Gemüse-Rieslingsoße und Reis

Fischteller **A: A,B,D,G,L | Z: 2,3** 29,90 €
Gebratenes Zander- und Lachsfilet mit Gemüse-Rieslingsoße
sowie Garnelen dazu Basmatireis



Herzhaftes vom Schwein und Geflügel

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ **A: A,C | Z: 2,3** 15,90 €
mit Pommes frites

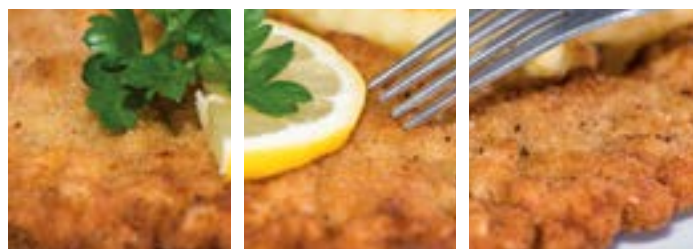
dazu: Champignon-Rahmsoße, Bratensoße, Pfeffersoße,
Rahmsoße oder Knoblauchsoße 2,90 €
A: A,G,J | Z: 2,3

Schweinerückensteak „Jäger Art“ **A: A,G,J | Z: 2,3** 18,90 €
mit Champignonrahmsoße, Pommes frites

Schweinerückensteak Knoblauch **A: A,G | Z: 2,3** 18,90 €
mit einer Knoblauchrahmsoße, Kroketten

Cordon Bleu **A: A,C,G | Z: 2,3** 19,90 €
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse,
Pommes frites

Putensteak „Jäger Art“ **A: A,G,J | Z: 2,3** 19,90 €
mit Champignonrahmsoße, Pommes frites



Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

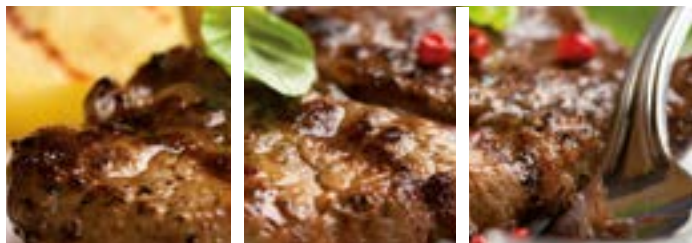
Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe

Delikates vom Rind

Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition)
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes frites
A: G | **Z:** 2,3 29,90 €

Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition)
mit herzhafter Pfefferrahmsoße mit Pommes frites
A: G,I | **Z:** 2,3 29,90 €

Argentinisches Rumpsteak (Master Chef Edition)
mit Champignons in Sahnesoße mit Pommes frites
A: G,I | **Z:** 2,3 29,90 €



Pfälzer Spezialitäten

Ein paar grobe Bauernbratwürste
mit Winzerkraut und Brot **A:** A,I,J | **Z:** 2,3,4,5 13,90 €

Ein paar Leberknödel
mit Winzerkraut und Brot **A:** A,C,I | **Z:** 2,3,4,5 13,90 €

Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen
mit Winzerkraut und Brot **A:** A,C,J | **Z:** 2,3,4,5 13,90 €

Schiefer Sack, ein Leberknödel, eine Bauernbratwurst
mit Winzerkraut und Brot **A:** A,C,I,J | **Z:** 2,3,4,5 13,90 €

Pfälzer Leibgericht, eine Scheibe Saumagen,
ein Leberknödel, eine Bauernbratwurst
mit Winzerkraut und Brot **A:** A,C,I,J | **Z:** 2,3,4,5 17,90 €

Spezialitäten des Hauses

Anetas Rinderroulade **A:** A,I,J | **Z:** 2,3,4,5 21,90 €
gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebel, dazu hausgemachte
Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

Hirschgulasch **A:** A,G,I | **Z:** 2,3,4,5 25,90 €
mit Steinchampignons, Preiselbeerbirne, dazu hausgemachte
Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

Fleischknepp mit Meerrettich **A:** A,C,G,I,J | **Z:** 2,3,4,5 17,90 €
Petersilienkartoffel, Gewürzgurke und Preiselbeeren

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe

Spezialitäten des Hauses

- Mexikanisches Feuersteak **A: G, I | Z: 2,3,4** 21,90 €
Schweinerückensteak mit einer rassigen Chillisoße,
Kidneybohnen und Mais und Basmatireis
- Indonesischer Schweineschitzel-Spieß 21,90 €
mit Bananen-Sambal Oelek Soße,
Kroketten und gebackener Banane
A: A,C,G | Z: 2,3,4
- Winter-Grillteller **A: G, J | Z: 2,3** 31,90 €
Kleines Schweinesteak, kleines Rumpsteak und Putensteak, dazu
verschiedene Grillsoßen, Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Rumpsteak Spezial (Master Chef Edition) 36,90 €
Gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Peperoni und Oliven,
Knoblauchsoße dazu Pommes-Frites
A: G | Z: 2,3

Kinderkarte

- Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln 7,90 €
A: A,C,G | Z: 2,3
- Kinderschnitzel mit Pommes, Ketschup und Mayonaise 8,90 €
A: A,C,J | Z: 1,2,3,4
- Spätzle mit Rahmsoße **A: A,C,G | Z: 2,3** 5,90 €
- Bratwurst mit Pommes, Ketschup und Mayonaise 7,90 €
A: A,J | Z: 1,2,3,4

Dessert

Wir bieten eine Auswahl an köstlichen Kreationen, die den perfekten Abschluss für Ihr Essen bilden. Gönnen Sie sich einen süßen Moment und fragen Sie unser Team nach der aktuellen Digestif- und Dessertkarte.



Kuchen

- Verschiedene Kuchen aus unserer Kuchentheke 4,00 €
A: A,C,G | Z: 1,2,3

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe

Wir hoffen ...

... dass Sie mit unseren Leistungen zufrieden waren. Wir würden es begrüßen, wenn Sie uns bald wieder beehren und uns weiterempfehlen.

Gaststätte

„Am Altrhein“

Im Vereinshaus des „FV Heiligenstein“

In den Rauhweiden

67354 Römerberg

Telefon: 06232/839 81

Räumlichkeiten für 10-80 Personen stehen Ihnen nach Absprache zur Verfügung.

Öffnungszeiten:

Unsere Öffnungszeiten finden Sie im Aushang der Gaststätte oder im Internet.

Legende - Allergene und Zusatzstoffe

Für eine bessere Übersicht finden Sie hier die Erläuterung der bei unseren Speisen und Getränken verwendeten Abkürzungen.

Allergene gemäß LMIV:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte/Nüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Wichtige Hinweise

Wir kennzeichnen unsere Speisen und Getränke entsprechend der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt.



Alkoholfreies

	0,2 L	0,4 L
Coca Cola/Cola Zero koffeinhaltige Limonade Z: 1,11 / 9,10,11	2,90	4,50 €
Orangenlimonade Z: 1	2,90	4,50 €
Zitronenlimonade Z: 1	2,90	4,50 €
Spezi Z: 1,11	2,90	4,50 €
Orangensaft	3,00	4,90 €
Apfelsaft	3,00	4,90 €
Johannisbeernektar Z: 1	3,00	4,90 €
Apfelsaftschorle	2,90	4,50 €
Orangensaftschorle	2,90	4,50 €
Johannisbeernektarschorle Z: 1	2,90	4,50 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75 L	5,50 €
Bitter Lemon Z: 12	3,00	4,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Z: 11	3,00 €
Cappuccino A: G Z: 11	3,50 €
Latte Macchiato A: G Z: 11	4,90 €
Milchkaffee A: G Z: 11	3,90 €
Espresso Z: 11	2,90 €
Tee verschiedene Sorten	3,90 €

Biere

Köstritzer Schwarzbier A: A	0,5 L	5,20 €
Benediktiner Weißbier vom Fass A: A	0,5 L	5,20 €
Benediktiner Hell A: A	0,5 L	5,20 €
Bitburger Pils vom Fass A: A	0,3 L	3,90 €
Bitburger Pils vom Fass A: A	0,5 L	5,20 €
Erdinger Kristallweizen A: A	0,5 L	5,20 €
Erdinger Alkoholfrei A: A	0,5 L	5,20 €
Weizenradler A: A	0,5 L	5,20 €
kleines Radler A: A	0,3 L	3,90 €
großes Radler A: A	0,5 L	5,20 €

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe



Pfälzer Schorle

	0,25 L	0,5 L
Cola rot/weiß z: 11	2,90	5,50 €
Weinschorle süß/sauer A: L	2,90	4,90 €
Weißherbstschorle süß/sauer A: L	2,90	4,90 €
Rotweinschorle süß/sauer A: L	3,00	5,50 €
Grauburgunderschorle A: L	3,00	5,50 €

Aperitifs

Hugo (Sekt mit Holundersirup, Minze und Mineralwasser) A: L	0,2 L	7,90 €
Campari Orange z: 10	0,2 L	7,90 €
Aperol Spritz (Sekt mit Aperol und Mineralwasser) A: L z: 10	0,2 L	7,90 €
Limoncello Spritz (Sekt mit Limoncello und Mineralwasser) A: L z: 10	0,2 L	7,90 €
Wachenheimer Rieslingsekt A: L	0,1 L	4,00 €
Wachenheimer Rieslingsekt Flasche	0,75 L	22,00 €



Cognac und andere Spezialitäten

	2cl Alk.
Remy Martin	5,00 €
Pfälzer Weinbrand	4,00 €
Asbach Uralt	3,50 €
Baileys A: G	2cl 3,50 €
Amaretto	2cl 3,00 €

Klare

	2cl Alk.
Williamsbirne	3,50 €
Mirabelle	3,50 €
Obstwässerle von Specht	3,50 €
Malteserkreuz „Aquavit“	3,50 €
Ouzo	3,50 €

Longdrinks

	4cl Alk.
Bacardi Cola z: 1,11	8,90 €
Bacardi Orange z: 1,10	8,90 €
Campari Orange	8,90 €
Asbach Cola z: 1,11	8,90 €
Jack Daniel's Cola z: 1,11	8,90 €

Kräuter

	2cl Alk.
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Ramazzotti	4,00 €

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe



Unsere Winzerweinkarte vom Weingut Vollmer – Wo das Winzerhandwerk Tradition hat

Weißweine:

Grauer Burgunder trocken (13% vol., Qualitätswein, Altum) A:	L	0,25 L	5,50 €
		0,75 L (Flasche)	16,00 €
Weißer Burgunder trocken (13% vol., Qualitätswein, V-Wein) A:	L	0,25 L	5,50 €
		0,75 L (Flasche)	16,00 €
Cabernet Blanc (12,5% vol., Qualitätswein, Edition Eva) A:	L	0,25 L	6,00 €
		0,75 L (Flasche)	18,00 €
Riesling (12,5% vol., Qualitätswein, V-Wein) A:	L	0,25 L	5,50 €
		1,00 L (Flasche)	20,00 €

Rotweine:

Dornfelder (13% vol., Qualitätswein, Guts und Lagenwein) A:	L	0,25 L	6,00 €
		0,75 L (Flasche)	17,00 €
Montanero Cuvee Argentinien A:	L	0,25 L	6,00 €
	(12,5% vol., Vino Tino, Bodega Enrique Vollmer, Öko Wein)	0,75 L (Flasche)	17,00 €
Malbec, Argentinien A:	L	0,25 L	6,00 €
	(12,5% vol., Vino Tino, Bodega Enrique Vollmer, Öko Wein)	0,75 L (Flasche)	17,00 €

Schorlen:

Vollmer Weißherbst-Schorle (Qualitätswein) A:	L	0,5l	4,90 €
Vollmer Weißwein-Schorle (Qualitätswein) A:	L	0,5l	4,90 €

Vollmer – das sind 400 Jahre Weinbautradition. Jedoch erst mit Heinrich Vollmer wurde der Name Vollmer international zu einem Begriff. Mit Pionierleistungen in der Pfalz, der Erzeugung von Spitzenweinen in Argentinien und einer hochklassigen Sektproduktion beschreitet das Haus Vollmer seit mehr als 40 Jahren neue Wege.

Wir bieten Gerichte auf Anfrage auch gluten- oder laktosefrei an. Alle Soßen sind glutenfrei.
Alle Gerichte können auch als kleinere Seniorenportion bestellt werden (1,50 € günstiger).

Preise einschließlich MwSt und Bedienungsentgelt. · A: Allergene, Z: Zusatzstoffe

