



Vom Acker und Feines vorneweg

Blattsalat

Ein kleiner gemischter Salat mit unserem Kräuterdressing

6,00 €

Salat Fuxbau

Großer gemischter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen
und pikant marinierten Champignons

9,50 €

Salat Sissi

Großer gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken,
luftgetrocknetem Heuschinken und gehobeltem Parmesan

12,00 €

Unsere Sauerteig-Brote

Tomate (ab Saisonbeginn)

Zwei geröstete Sauerteig-Brote mit bunten Tomaten, Knoblauch,
roten Zwiebeln mariniert mit fruchtigem Olivenöl, Fleur-de-Sel
und Aceto Balsamico

9,50 €

Heuschinken

Zwei geröstete Sauerteig-Brote mit luftgetrocknetem Heuschinken, garniert
mit geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und frischen Kräutern

10,50 €



Des Pfälzers Himmelsreich

Frisches Sauerteig-Brot mit Pfälzer Hausmacherwurst aus Leberwurst, Schwartenmagen und Krokant Blutwurst vollendet mit Gewürzgurke und Senf

9,50 €

Blanc et Noir

Peccorino Käse von unserem Affineur, beträufelt mit fruchtigem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer

Dazu reichen wir Kalamata-Oliven und frisches Baguette

10,50 €

Flammkuchen

Klassisch Elsässisch

Mit Speck, roten Zwiebeln und Knoblauch

12,00 €

Hambacher

Mit Münsterkäse, roten Zwiebeln, Kümmel und gehackter Petersilie

13,00 €

Mediterranéé

Mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Knoblauch

13,00 €

Salat Flammkuchen

Flammkuchenboden mit Schmand und roten Zwiebeln, darauf gemischter Blattsalat, Tomaten, Salatgurke und frische Kräuter

15,00 €

*Extra Bergkäse auf dem Flammkuchen 1,80 €



Aus Bach und Fluss

Frische Forellen aus dem Eußerthal von unserem Fischzüchter Dominik Hans

In Zitronenbutter gebackene ganze Forelle mit Petersilien-Kartoffeln
und Blattsalat

19,50€

Geräucherte Forellenfilets

Lauwarm mit Meerrettich und Kräutern marinierte Forellenfilets*
mit Blattsalat, Preiselbeeren und Bratkartoffeln

*1 **16,50 €**

*2 **21,50 €**

Vegetarisch

Käsespätzle aus dem Rohr

selbstgemachte Spätzle mit Bergkäse, geschmorten Zwiebeln und Blattsalat

15,00€

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Empfehlungskarte



Wiese und Wald

**Unser Fleisch stammt von Erzeugern aus der Slow Food
und Biosphären-Reservat Vereinigung.
Wir vertreten die gemeinschaftlich schonende Aufzucht von Tieren.**

Schnitzel Wiener Art

Zwei in Butterschmalz gebackene, knusprige Schweineschnitzel mit
Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren und Blattsalat

19,00 €

Mini Steaks vom Rind

Dünn plattiert, kurz gegrillt mit Tomaten und Knoblauch
dazu reichen wir Blattsalat

18,00 €

Gegrilltes Rinder Steak

mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Blattsalat

24,00 €

**Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Empfehlungskarte, da wir
stetig mit unseren Bauern und Jägern in Kontakt stehen.**



Pfälzer Liebe
Von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim

Pfälzer Liebe

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel, auf Riesling Kraut
mit Bratkartoffeln und Senf

16,90 €

Ein deftiges Vergnügen

Zwei Bratwürste auf Rahm-Kraut mit Bratkartoffeln und Senf

12,50 €

Alt-Kanzlers Lieblingsessen

zwei Scheiben Saumagen auf Rahm-Kraut mit Bratkartoffeln und Senf

12,50 €

Fuxbau Spezial

Gebackene Scheiben von der Krokant Blutwurst mit Apfel, geschmorten
Zwiebeln, Bratkartoffeln und Senf

15,50 €

Geschmelzte Maultaschen

gefüllt mit Saumagenbrät, auf Rahm-Kraut mit körnigem Senf, Jus und
geschmorten Zwiebeln

17,00 €



Süßer Abschluss

Informieren Sie sich bei unserem Service, was es Leckeres gibt.
Damit es nicht eintönig wird, achten wir auf Saison- und Markt-Angebote.

Unsere Desserts im Gläschen

verschiedene Variationen

5,80€

Süße Sissi

Flammkuchen mit Apfel, Rosinen, Zimt und Zucker

9,50€

+

Mit 2cl Calvados flambiert

11,00€

Für unsere kleinen Gäste

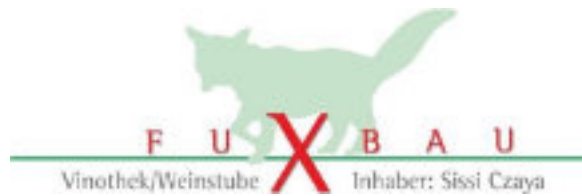
Kugel Vanille oder Schokoladen Eis mit oder ohne Sahne

2,50 €

Immer Samstag sowie Sonn- und Feiertags.
Frische Kuchen und/ oder Torten-Spezialitäten aus unserer Fuxbau -Bäckerei

Kuchen **Stück 4,50 €**

Torten **Stück 5,50 €**



Unsere Lieferanten auf einen Blick

Gemüse und Obst:
Aus heimischem Pfälzer Anbau

Schweinefleisch:
aus dem Pfälzer Bergischem Land

Rind und Geflügel-Fleisch:
Erzeuger aus dem Biosphären-Reservat Pfälzer
Wald-Nordvogesen

Heimische Fische:
Dominik Hans, Eußerthal

Lammfleisch:
Lammhof Pop, Lachen – Speyerdorf

Pfälzer Wurst-Spezialitäten:
Klaus Hambel, Wachenheim

Wild:
Jagdgemeinschaft Hambacher Vorderwald

Bier und Softgetränke:
Brauwerk Mayer, Ludwigshafen-Oggersheim

Trockenprodukte:
C&C Wasgau, Neustadt Weinstraße

Meeresfrüchte und Fisch:
Rungiest, Strasbourg