



Vegetarisches

Kräuteroliven

eingelegte Oliven | Ziegenkäse | Brot

11 €

Blattsalat

Großer gemischter Salat | Kräuterdressing

8 €

Salat Fuxbau

Großer gemischter Blattsalat | geröstete Kürbiskerne | pikant marinierte Champignons

13 €

Blanc et Noir

Pecorinokäse | Olivenöl | Kalamata-Oliven | Brot

13 €

Käsespätzle aus dem Rohr

Spätzle | Bergkäse | geschmorte Zwiebeln | Blattsalat

16 €



Flammkuchen

Elsässer

Speck | rote Zwiebeln | Knoblauch

14 €

Hambacher

Münsterkäse | rote Zwiebeln | Kümmel

16€

Mediterranée

Schafskäse | Peperoni | Tomaten | rote Zwiebeln

Kalamata Oliven | Knoblauch

18 €

Salat Flammkuchen

Schmand | rote Zwiebeln | gemischter Blattsalat | Tomaten | Gurken | frische

Kräuter

18 €

**Extra Bergkäse auf dem Flammkuchen 1,80 €*



Aus Bach und Fluss

In Zitronenbutter **gebackene ganze Forelle**

Bratkartoffeln | Blattsalat

26 €

Geräucherte Forellenfilets (lauwarm)

Meerrettich | Kräuter | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Blattsalat

20 € ein Filet

26 € zwei Filets



Von Wiese und Wald

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

Schnitzel Wiener Art

Zwei knusprige Schweineschnitzel | Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren |
Blattsalat

21 €

Gegrilltes Rindersteak

geschmorte Zwiebeln | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Blattsalat

29 €

Rinder-Ministeaks

großer Gemischter Salat | Rindersteakstreifen | Bratkartoffeln

20 €



Aus der Heimat

Heuschinken

geröstete Sauerteig-Brote | luftgetrockneter Heuschinken | geriebener Meerrettich Kürbiskernöl | frische Kräuter

15 €

Pfälzer Liebe

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel | Rieslingkraut | Bratkartoffeln

19 €

Fuxbau Spezial

gebackene Scheiben Blutwurst | Apfel | geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln

18 €

„Ein deftiges Vergnügen“

Zwei Bratwürste | Rieslingkraut | Bratkartoffeln

14 €

„Alt-Kanzlers Lieblingsessen“

Zwei Scheiben Saumagen | Rieslingkraut | Bratkartoffeln

15 €

„Pälzer Lewwerknepp“

Zwei Leberknödel | Rieslingkraut | Bratkartoffeln

16 €



Süßer Abschluss

Täglich frisch zubereitete Desserts

Crème Brûlée | Mousse au Chocolat

7 €

Süße Sissi

Flammkuchen mit Apfel | Rosinen | Zimt | Zucker

11 €

Süße Sissi flambiert

12 €

Immer Samstag sowie Sonn- und Feiertags gibt es frische Kuchen und Torten-Spezialitäten aus unserer Fuxbau-Bäckerei

Kuchen

4,50 €

Torte

5 €

Gâteau au chocolat „Moelleux“

warm mit Vanilleeis

7,50 €



Unsere Lieferanten auf einen Blick

Gemüse und Obst:

Aus heimischem Pfälzer Anbau

Schweinefleisch:

aus dem Pfälzer Bergischen 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 / Hof Ritzmann Winnweiler

Wild:

Jagdgemeinschaft Hambacher Vorderwald

Bier und Softgetränke:

Brauwerk Mayer, Ludwigshafen-Oggersheim

Trockenprodukte:

C&C Wasgau, Neustadt Weinstraße