



# *Dernbacher* **Haus**

*Sehr verehrte Gäste und Naturfreunde,  
wir heißen Sie im Dernbacher Haus herzlich  
willkommen!*

*Unsere Öffnungszeiten:  
Von Dienstag bis Sonntag 11:30 – 22:00 Uhr  
Und nach Vereinbarung*



*Verweilen und genießen Sie im Dernbacher  
Haus!  
Ihr Frederik Fink und Team*

# Menü Punkte

- [Alkoholfrei](#) - [Biere](#) - [Maß](#) - [Braumeisters Brände](#) - [Spirituosen](#) - [Longdrinks](#)
- [WEINKARTE Offene Weine](#)
- [Salat](#) - [kalte Speisen](#) - [Spezialität des Hauses](#) - [Für unsere kleinen Gäste](#) - [Beilagen](#)
- [Warme Speisen](#) - [Flammkuchen Spezialitäten](#) - [Warme Speisen Schnitzel und Steak](#)
- [Zutaten und Stoffe -Allergene](#)

## Schnellauswahl:



Startseite



[Getränkekarte](#)



[WEINKARTE](#)



[SPEISEKARTE](#)



[Kinder](#)

[Dernbacher Haus](#)



## Getränkekarte

<b>Alkoholfrei</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Cola <sup>(2,3)</sup> / Fanta <sup>(2)</sup> /Spezi <sup>(2)</sup> / Sprite	2,20 €	3,50 €
Apfelsaftschorle	2,20 €	3,50 €
Traubensaftschorle	2,30 €	3,70 €
Orangensaftschorle	2,30 €	3,70 €
Traubensaft	2,70 €	4,50 €
Apfelsaft	2,50 €	4,00 €
Orangensaft	2,50 €	3,80 €
Mineralwasser	2,00 €	2,70 €
Flasche 0,70L	3,30 €	
Pott Kaffee		2,30 €
Tee		2,10 €

 [Menü](#)



<b>Biere</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Ureich Premium Pils (Fassbier)	<b>2,70 €</b>	<b>3,50 €</b>
Eichbaum Export (Flasche)		<b>3,50 €</b>
Radler (Fassbier)	<b>2,70 €</b>	<b>3,50 €</b>
Weizenradler (Fassbier)		<b>3,50 €</b>
Cola-Bier (Fassbier)	<b>2,70 €</b>	<b>3,50 €</b>
Eichbaum HefeWeizen hell		<b>3,50 €</b>
KristallWeizen		<b>3,70 €</b>
Kurpfälzer Helles (Saisonbier von Sept. bis Nov.)	<b>3,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
Erdinger alkoholfrei		<b>3,70 €</b>
Gerstel		<b>3,70 €</b>
<b>Maß – Ideal für den großen Durst</b>		
1l Ureich Premium (vom Fass)		<b>6,80 €</b>
1l Export		<b>6,80 €</b>
1l Radler (vom Fass)		<b>6,80 €</b>
1l HefeWeizen hell (vom Fass)		<b>7,20€</b>
1l Kurpfälzer Helles (vom Fass)		<b>7,20 €</b>
Bierprobe (6 x 0,1 l verschiedene Bierspezialitäten)		
Braumeisterlimonade (alkoholfrei)	<b>0,5 l</b>	<b>3,80 €</b>
	<b>Bügelflasche</b>	
<b>Braumeisters Brände</b>		
Williams-Malz, Mirabelle-Malz, Apfel-Malz im Fass gereift, Zwetschge-Malz im Fass gereift	<b>Je 2cl</b>	<b>2,50 €</b>





## Spirituosen

Willi	2cl	2,50 €
Obstbrand	2cl	2,50 €
Kirschwasser	2cl	2,50 €
Mirabellenbrand	2cl	2,50 €
Zwetschgenwasser	2cl	2,50 €
„Wann der net helft, helft gar nix mehr“	2cl	2,50 €
Pfälzer Saumagen Kräuterlikör	2cl	2,50 €

## Longdrinks

Sekt-Orange	0,5l	9,00 €
Bacardi-Cola	0,5l	10,00 €
Wodka-Orange	0,5l	10,00 €
Flasche Sekt	0,7l	17,00 €
Glas Sekt	0,1l	2,80 €

 [Menü](#)



# WEINKARTE

## Offene Weine

Wein	0,25l		0,5l
RIESLING trocken oder halbtrocken	3,00 €		5,20 €
MÜLLER-THURGAU trocken oder halbtrocken	3,00 €		5,20 €
PORTUGIESER WEISSHERBST lieblich	3,00 €		5,20 €
DORNFELDER trocken	3,00 €		5,20 €
<b>WEINSCHORLE</b>			
RIESLINGSCHORLE trocken oder halbtrocken	2,50 €		3,80 €
MÜLLER-THURGAUSCHORLE trocken oder halbtrocken	2,50 €		3,80 €
WEISSHERBSTSCHORLE lieblich	2,50 €		3,80 €
DORNFELDERSCHORLE	2,50 €		3,80 €
Thekenausschank			
Alle Weine auch per Stk. siehe Flaschen Weine			



## Salate

Kleiner bunter Salat (4,12)	<b>3,70 €</b>
Großer bunter Salat (4,12)	<b>8,50 €</b>
Ramburgsalat mit gebratenen Putenstreifen (4,12)	<b>12,50 €</b>
Salatteller Burg Neuscharfeneck mit gebratenen Champignons (4,12)	<b>11,50 €</b>
Trifelssalat mit kurz gebratenen vom Rind (4,12)	<b>14,90 €</b>
Salatteller Burg Anebos mit gebratenen Lachswürfel(4,12)	<b>15,50 €</b>

## Kalte Speisen

Pfälzer Hausmacher Teller mit Blutwurst <sup>(1,3)</sup> , Schwartenmagen <sup>(1,3)</sup> , Leberwurst <sup>(1,3)</sup> und Brot (1,5,9,12)	<b>8,50 €</b>
2 Handkäs mit Musik, dazu Brot (4,9)	<b>8,50 €</b>
Pfälzer Wurstsalat mit Brot (5,9,12)	<b>8,50 €</b>
Pfälzer Wurstsalat mit Pommes (5,12)	<b>9,90 €</b>
Weißer Käse mit Pellkartoffeln (4)	<b>8,50 €</b>





## Spezialität des Hauses

Geräucherte Forelle aus dem Dernbacher Tal mit Brot und Sahnemeerrettich (2,4,9) **13,50 €**

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes (1,9) **5,90 €**  
Bratwurst mit Pommes (1,5,12) **5,90 €**  
Nuggets mit Pommes (1,9) **5,90 €**  
Spätzle mit Rahmsoße (1,4,5,9) **5,40 €**  
Pommes mit Ketchup oder Mayo **3,70 €**

## Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, Pommes (1,9) **3,70 €**

 [Menü](#)



## Warme Speisen

Kleine Gulaschsuppe (5)	5,40 €
Pott hausgemachte Gulaschsuppe (5)	8,30 €
Dernbacher Teller: Bratwurst (2,3), Leberknödel (2,3), Saumagen (2) mit Sauerkraut und Brot (1,5,9)	10,20 €
Paar Leberknödel (2,3) mit Sauerkraut und Brot (1,9)	8,50 €
Paar Bratwürste (2,3) mit Sauerkraut und Brot (1,9)	8,50 €
Paar Saumagen (2,3) mit Sauerkraut und Brot (1,9)	9,50 €
Paar Fleischknepp (2,3) mit Meerrettich, dazu Brot (1,4,9)	8,50 €
Schiefer Sack (1,3) mit Brot (1,5,9)	9,40 €
Schmutzige Grumbeeren (1,3) (1,5,9)	10,20 €
Hausgemachte Semmelknödel an einer Waldpilzsoße (1,4,9)	9,90 €
Gebackener Schafskäse mit Brot (9)	9,90 €

## Flammkuchen Spezialitäten

Flammkuchen aus dem Steinofen Elsässer Art (1) (4,9)	7,90 €
Flammkuchen aus dem Steinofen Vegetarisch (4,9)	7,90 €
Flammkuchen aus dem Steinofen Süßer (4,9)	7,90 €
Flammkuchen aus dem Steinofen Süßer mit Calvados flambiert (4,9)	8,40 €







## Warme Speisen

Schnitzel Wiener Art (paniert) mit Pommes (1,9)	9,40 €
Schnitzel Jäger Art (paniert) mit Pommes (1,4,9)	10,20 €
Zigeunerschnitzel (paniert) mit Pommes (1,9)	10,20 €
Rahmschnitzel (paniert) mit Pommes (1,4,9)	10,20 €
Schweinerückensteak an Waldpilzsoße und hausgemachten Semmelknödel (1,4,9)	13,90 €
Cordon Bleu nach Art des Hauses gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Tomaten, dazu Pommes (1,4,9)	14,90 €
Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Brot (4)	19,00 €
mit Bratkartoffeln oder Pommes	21,00 €



Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können  
(gekennzeichnet durch *kursiv gesetzte Ziffern* hinter den Speisen und Getränken):

1	Eier
2	Fisch
3	Krebstiere
4	Milch
5	Sellerie
6	Sesamsamen
7	Schwefeldioxyd und Sulfite
8	Erdnüsse
9	glutenhaltige Getreide
10	Lupine
11	Schalenfrüchte
12	Senf
13	Sojabohnen
14	Weichtiere

