

Speisekarte
Winter 2025-2026



Restaurant Bürgerstübel Mußbach ...Genießen auf Pälzisch ...



Unsere Aperitif- Empfehlungen...

Andalö-Spritz

Sanddorn-Likör mit Rieslingsekt-Spritz auf Eis

Hugo, Riesling-Sekt mit Holunderblütensirup

Sekt Aperol Spritz (a,b) auf Eis

Je 6,50 €



mit Pommes frites und Salat

16,50€

Schweinerückensteak mit frischen Steinchampignons in Rahm (*) mit Bandnudeln und Salat

Ochsenfetzen zarte Würfel von argentinischem Steakfleisch mit frischen Champignons in einer pikanten Dijon-Senf-Soße,
Kroketten und Salat 25,50 €

Frisches Hähnchenbrustfilet in einer Curryrahmsoße

Butterreis und Salat 19,50 €

Fleischlos & Salate

Feinschmecker-Salat, frische Marktsalate mit rosa gebratenen Streifen vom argentinischen Steakfleisch	
mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	19,50€
Chefsalat, frische Marktsalate mit Hähnchenbruststreifen,	
Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	15,50€
Frische Nudeltaschen mit Steinpilz-Ricotta-Füllung	
und Steinpilzrahmsoße (1,2)	15,50€
Safran-Risotto mit mediterranem Gemüse und Champignonrahmsoße	17,50€

Typisch Pfälzisch

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	5,00€
Pfälzer Fleeschknepp (5,6) mit hausgemachter Meerrettichsoße (2), Salzkartoffeln und Salat	15,50€
Winzersteak; eingelegtes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter, Wedges Kartoffeln ** und Salat	17,50€
Pfälzer Saumagen (5,6) mit Weinkraut und Brot	14,50€
Paar Pfälzer Bratwürste (5,6) mit Weinkraut und Brot	14,50€
Pfälzer Lendenspieß Schweinelendchen in einer Riesling-Sahne-Soße mit Bacon-Streifen, frischen Champignons, Weintrauben, Wedges-Kartoffeln** und Salat	25,50€

Kulinarisches für jede Jahreszeit

Schweinerückensteak mit frischen Steinchampignons in Rahm mit Bandnudeln und Salat	n (*) 18,50€
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße (*) mit frischen Steinchampignons, Kroketten und Salat	25,50€
Kalbsschnitzel Cordon Bleu, mit Schinken (5) und Käse gefüllt, Pommes frites und Salat	27,50€



Black Angus Rumpsteak ca. 250g	
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	29,50€
davon ein Black Angus Rumpsteak Mastercut, ca.450 g	44,00€
Black Angus Rumpsteak in der Pfefferkruste ca. 250g	
mit hausgemachter Rotweinsoße,	24.00.6
Kroketten und Salat	31,00 €
Black Angus Rumpsteak ca. 250g mit Knoblauchrahmsoße	
mit Kroketten und Salat	31,00€
davon ein Black Angus Rumpsteak Mastercut, ca.450 g	45,50€

^{*) =} kleinere Portion möglich- Preisreduktion 2,00 € Sahnesoßen extra 3,00 € Wir verwenden jodiertes Speisesalz
(a)= mit Farbstoff (b)= chininhaltig (1)= (2)= mit Zitronesäure + Stabilisatoren
(3)= Sulfite (5)=mit Posphat (6)= mit Geschmacksverstärke Kräuterbutter extra: 1,50 € Aufpreis für Bratkartoffeln: 1,50 € Während der Gänsezeit (im November)

bieten wir aus küchentechnischen Gründen keine Bratkartoffeln an.

Allergenekennzeichnung an der Theke erhältlich **= ab Dezember mit Bratkartoffeln