

RESTAURANT

**Sägmühle**

Sägmühle 1

67705 Trippstadt / Pfalz

Telefon: +49 (0)6306 92190

Fax: +49 (0)6306 2000

E-Mail: [info@saegmuehle.de](mailto:info@saegmuehle.de)

*Lieber Gast*, wir bedanken uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben und begrüßen Sie mit einem herzlichen „Willkommen“ in der Weihnachtszeit. Unser Küchenteam hat für Sie eine Auswahl an regionalen und internationalen Spezialitäten zusammengestellt. Großen Wert legen wir dabei auf Erzeugnisse unserer Pfälzer Heimat.

Damit wir Ihnen eine gleichbleibende Qualität servieren können, beziehen wir unsere Fleischwaren von Metzgern aus der Region. Unser Weinkeller ist ausschließlich mit Pfälzer Weinen bestückt. Unsere Bierspezialitäten beziehen wir von der Brauerei Park aus der Südwest Pfalz.

Guten Appetit und frohe Festtage wünscht

Das Sägmühle Team.



### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Ab 16. bis 31. Dezember täglich von 12° bis 22° Uhr.  
02. Januar bis 28. Februar 2023 freitags bis sonntags von 12° bis 22° Uhr.

Küchenzeiten von 12° bis 14° und 18° bis 20° Uhr.

#### **Ausnahmen:**

Mo. 19. Dezember nur von 17° bis 22° Uhr geöffnet.

Sa. 24. und Sa. 31. Dezember geschlossen.

### Alkoholfreie Getränke

100. Orange 0,3 l <sup>(3,6)</sup>	2,80
101. Cola 0,3 l <sup>(5,6)</sup>	2,80
102. Cola light 0,3 l <sup>(5,6,7,17)</sup>	2,80
103. Spezi 0,3 l <sup>(3,5,6)</sup>	2,80
104. Zitrone 0,3 l	2,80
105. Eistee Pfirsich 0,3 l	2,80
106. Grapi Holunder 0,3 l	2,80
107. Grapos - QUELL SPARKLING 0,3 l	2,50
108. Grapos - QUELL STILL 0,3 l	2,50
109. Schweppes Bitter Lemon 0,2 l <sup>(3,8)</sup>	3,00
110. Sprudel NOBLESSE Classic 0,75 l	5,30
111. Sprudel NOBLESSE Naturell 0,75 l	5,30
112. Grapi Apfel 0,25 l	2,70
114. Apfelschorle 0,25 l	2,50
115. Apfelschorle 0,5 l	4,20
116. Orangensaft 0,25 l	2,90
118. Orangensaft Schorle 0,25 l	2,60
119. Orangensaft Schorle 0,5 l	4,20

### Bier gemixt

120. Cola-Bier 0,4 l <sup>(5,6)</sup>	3,30
121. Radler 0,4 l	3,30
122. Cola-Weizen 0,5 l <sup>(5,6)</sup>	4,20
123. Radler-Weizen 0,5 l	4,20

### Alkoholfreie Biere

124. Parkbräu Pils alkoholfrei 0,33 l	2,80
125. Radler alkoholfrei 0,4 l	3,30
126. Valentins Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,20
127. Gründels fresh alkoholfrei 0,33 l	2,80

**Bier vom Fass**

128. Parkbräu Export 0,4 l	3,30
129. Parkbräu Pils 0,4 l	3,30
130. Parkbräu Stein 1 l	8,20
131. Valentins Hefeweizen 0,5 l	4,20
132. Licorne Noël im Stiefelchen 0,25 l (nur zu Weihnachten)	2,60

**Bier aus der Flasche**

133. Parkbräu Pils 0,33 l	2,80
134. Parkbräu Export 0,33 l	2,80

**Offene Weißweine**

137. Vier Jahreszeiten Riesling trocken, feinfruchtig, typischer Riesling 0,25 l <sup>(9)</sup>	3,70
138. Palmberg Scheurebe lieblich, zartwürziges Aroma 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,30
140. Grauer Burgunder trocken D.Q. 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,80
141. Weißer Burgunder trocken, schlank, lebendig mit Ananas- und Aprikosennase 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,70
142. Dürkheimer Fronhof trocken, Riesling 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,60
144. Freinsheimer Gewürztraminer Kabinett, lieblich, Rosenduft 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,20

**Offene Roséweine**

145. Blauer Portugieser Weißherbst trocken, mit leichter Himbeernote in der Nase 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,20
146. Heroldrebe Rosé lieblich, pikant 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,20

**Offene Rotweine**

147. Dürkheimer Feuerberg Rotwein Blauer Portugieser halbtrocken, kirschrot 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,10
148. Dornfelder Rotwein trocken, rund und ausgewogen im Geschmack 0,25 l <sup>(9)</sup>	4,80
149. Merlot Rotwein trocken, frisch, fruchtig, lebhaft und verführerisch 0,25 l <sup>(9)</sup>	5,70
150. Cabernet Sauvignon trocken, weiche, kräftige Struktur 0,25 l <sup>(9)</sup>	5,50

### Vorspeisen

4.	Brotchips mit Dip Aioli, Guacamole, Oliventapenade (3,7,a)	4,60
91.	Meerrettichrahmsuppe Mit gebratener Leberwurst (1,2,3,4,7,c,g,j)	5,80
6.	Riesen - Gambas in Knoblauch-Öl eingelegt mit Toastbrot serviert (3,7,a)	14,10
92.	Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbouquette (2,3,6,8,j,q)	13,10

### Salate

9.	Kleiner gemischter Salat mit Kräutern (2,3,6,j)	4,40
10.	Großer Salat mit gebratenen Maultaschen (2,3,6,a)	11,90

### Hauptgerichte Fleisch

18.	Pfälzer Rumpsteak 250g mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat (2,3,6,8,13,g,j,.)	21,30
20.	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Beilagensalat (2,3,6,a,c,g,j)	10,80
21.	Geschnetzelte Rinderleber in Madeira- Sauce mit Spätzle und kleinem Salat (2,3,6,8,g)	12,40

### Hauptgerichte Fisch

27.	Gnocchi in Basilikum - Pesto mit Garnelen (13,15,b)	10,30
28.	Gebratenes Lachsfilet an Strohkartoffeln und sautierten Gemüsestreifen (13,15,b)	18,40



### Pfälzer Spezialitäten

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 31. | Schiefer Sack - Bratwurst, Leberknödel, Sauerkraut und Brot ( 1,2,3,4,7,a,c,g,j)  | 8,30 |
| 33. | Zwei Leberknödel auf Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j)  | 8,20 |
| 35. | Ein paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j)   | 8,50 |
| 36. | Pfälzer Teller - eine Bratwurst, eine Scheibe Pfälzer Saumagen, ein Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (1,2,3,4,7,a,c,g,j) | 11,2 |

### Vesperkarte

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 50. | Portion Hausmacher mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Brot, Gurke und Senf (4,7,a,c,j) | 7,70 |
| 54. | Schinkenbrett mit rohem Schinken, Butter, Brot und Gurke (1,3,4,7,a,c,j)                       | 7,10 |
| 52. | Käseteller mit Bauernbrot und Butter (6,a,c,g)   | 7,20 |

### Hauptgerichte Vegetarisch

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 94. | Crepes mit Champignonrahm gefüllt an Salatbouquette (a,c,g,1,2,13) | 14,1 |
| 38. | Spätzlepfanne mit frischem Gemüse (a,g)                            | 13,1 |
|     | Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus (2,3,6)        | 10,5 |

### Dessert

Gerne servieren wir Ihnen einen unserer leckeren Eisbecher oder ein Stück Kuchen von der Bäckerei Slama in Trippstadt.

**Flaschenweine**

151.	Chardonnay trocken, elegante Zitrusfrucht, würziger Nachklang 0,75 l <sup>(9)</sup>	12,8
154.	Cabernet Sauvignon Rotwein, Freinsheim, trocken, weiche, kräftige Struktur 0,75 l <sup>(9)</sup>	12,5
155.	Merlot Rotwein trocken, trocken, frisch, fruchtig, lebhaft und verführerisch 0,75 l <sup>(9)</sup>	13,8
157.	Spätburgunder Rosé halbtrocken, starke Harmonie zwischen Süße und Säure 0,75 l <sup>(9)</sup>	12,1

**Weinschorle**

160.	Riesling - Schorle sauer / süß 0,25 l <sup>(9)</sup>	2,80
161.	Riesling - Schorle sauer / süß 0,5 l <sup>(9)</sup>	4,60
162.	Rosé - Schorle sauer / süß 0,25 l <sup>(9)</sup>	2,80
163.	Rosé - Schorle sauer / süß 0,5 l <sup>(9)</sup>	4,60
164.	Rotwein - Schorle sauer / süß 0,25 l <sup>(9)</sup>	2,90
165.	Rotwein - Schorle sauer / süß 0,5 l <sup>(9)</sup>	4,70

**Schaumweine**

172.	Glas Sekt 0,1 l	2,20
173.	Glas Prosecco weiß, jung, spritzig, frisch und frech 0,1 l	2,80
175.	Piccolo Henkell trocken 0,2 l	7,30
176.	Cavalier Blanc de Blancs, brut 0,75 l	12,8
180.	Ordensmeister Sekt, Flaschengärung, fruchtig und weich 0,75 l	20,1

**Long Drinks**

183.	Lynchberg Lemonade 0,4 l <sup>(3,8)</sup>	5,30
184.	Aperol - Spritz 0,25l	6,60
185.	Hugo 0,25 l	5,70
186.	Jacky Cola 0,3 l <sup>(5,6)</sup>	5,70
189.	Gin Tonic 0,3 l	5,30
190.	Campari Soda 0,3 l	5,50
191.	Campari Orange 0,3 l	6,00
192.	Hütchen 2cl Asbach mit etwas Cola <sup>(5,6)</sup>	3,50

### Spirituosen

194. Obstler 2 cl	2,50
196. Kirschwasser 2 cl	3,10
197. Williams Christ Birne „ Landauer Willi“ 2 cl	3,00
198. Absolut Wodka 2 cl	3,50
199. Malteser Aquavit 2 cl	3,50
200. Jack Daniels Tennessee Whisky 2 cl	4,10
201. Moor-Birne Premium 2 cl	5,10
203. Jägermeister 2 cl	3,00
204. Saumagen 2 cl Kräuterlikör	4,00
205. Ramazzotti 4 cl	3,30
206. Baileys 4 cl (5,6)	4,30
208. Asbach Uralt 2 cl	3,10
209. Remy Martin VSOP 2 cl	5,20

### Kaffee & Co

210. Tasse Kaffee Crème (5)	2,40
211. Kännchen Kaffee Crème (5)	4,10
212. Tasse Haag	2,40
213. Kännchen Haag	4,10
215. Pott Milchkaffee (5)	3,10
216. Espresso (5)	2,40
218. Cappuccino (5)	2,90
219. Latte Macchiato (5)	3,90
220. Irish Coffee (5)	6,60
221. Tasse Schokolade	2,50
222. Glas Tee	2,20

Sie wünschen sich etwas anderes, etwas was unsere Karte nicht anbietet. Dann fragen Sie unsere Mitarbeiter und wir werden versuchen Ihnen diesen Wunsch zu erfüllen.