

RESTAURANT



Sägmühle 1

67705 Trippstadt / Pfalz

Tel: +49 (0)6306 92190

Fax: +49 (0)6306 2000

E-Mail: info@saegmuehle.de

Lieber Gast, wir bedanken uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben und begrüßen Sie mit einem herzlichen „Willkommen“. 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 großteils von der Park-Brauerei aus der Südwest-Pfalz.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht

Das Sägmühle Team.



ÖFFNUNGSZEITEN

Ab März bis Juli, Mittwoch- Sonntag von 12⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr.

Ab Juli bis September Dienstag-Sonntag von 12⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr.

Wir haben von Mo. 02.11. bis Do. 17.12.26 geschlossen.

Ab Fr. 18.12.26 sind wir wieder für Sie da.

Küchenzeiten von 12⁰⁰ bis 14⁰⁰ und 18⁰⁰ bis 20⁰⁰ Uhr.

Alkoholfreie Getränke

100. Orange 0,3 l _(3,6)	3,20
101. Cola 0,3 l _(5,6)	3,20
102. Cola light 0,3 l _(5,6,7,17)	3,20
103. Spezi 0,3 l _(3,5,6)	3,20
104. Zitrone 0,3 l	3,20
105. Eistee Pfirsich 0,3 l	3,20
106. Grapi Holunder 0,3 l	3,20
107. Grapos - QUELL SPARKLING 0,3 l	2,90
108. Grapos - QUELL STILL 0,3 l	2,90
109. Schweppes Bitter Lemon 0,2 l _(3,8)	3,20
110. Sprudel NOBLESSE Classic 0,75 l	6,10
111. Sprudel NOBLESSE Naturell 0,75 l	6,10
112. Grapi Apfel 0,25 l	3,10
114. Apfelschorle 0,25 l	2,70
115. Apfelschorle 0,5 l	4,90
116. Orangensaft 0,25 l	3,40
118. Orangensaft Schorle 0,25 l	3,00
119. Orangensaft Schorle 0,5 l	4,90

Bier gemixt

120. Cola-Bier 0,4 l _(5,6)	3,90
121. Radler 0,4 l	3,90
122. Cola-Weizen 0,5 l _(5,6)	4,90
123. Radler-Weizen 0,5 l	4,90

Alkoholfreie Biere

124. Pils alkoholfrei 0,33 l	3,20
125. Radler alkoholfrei 0,4 l	3,90
126. Valentins Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,90

Bier vom Fass

128. Parkbräu, Helles' 0,5 l	4,90
129. Parkbräu Pils 0,4 l	3,90
130. Parkbräu Stein 1 l	9,50
131. Valentins Hefeweizen 0,5 l	4,90
132. Parkbräu Export	3,90

Bier aus der Flasche

133. Pakbräu Pils 0,33 l	3,20
134. Parkbräu Export 0,3 l	3,20

Offene Weißweine

137. Vier Jahreszeiten Riesling trocken, feinfruchtig, typischer Riesling 0,25 l ⁽⁹⁾	4,30
138. Palmberg Scheurebe lieblich, zartwürziges Aroma 0,25 l ⁽⁹⁾	4,90
140. Grauer Burgunder trocken D.Q. 0,25 l ⁽⁹⁾	5,60
141. Weißer Burgunder trocken, schlank, lebendig mit Ananas- und Aprikosennase 0,25 l ⁽⁹⁾	5,50
142. Dürkheimer Fronhof trocken, Riesling 0,25 l ⁽⁹⁾	5,40
144. Freinsheimer Gewürztraminer Kabinett, lieblich, Rosenduft 0,25 l ⁽⁹⁾	4,90

Offene Roséweine

145. Blauer Portugieser Weißherbst trocken, mit leichter Himbeernote in der Nase 0,25 l ⁽⁹⁾	4,90
146. Heroldrebe Rosé lieblich, pikant 0,25 l ⁽⁹⁾	4,90

Offene Rotweine

147. Dürkheimer Feuerberg Rotwein Blauer Portugieser halbtrocken, kirschrot 0,25 l ⁽⁹⁾	4,70
148. Dornfelder Rotwein trocken, rund und ausgewogen im Geschmack 0,25 l ⁽⁹⁾	5,60
149. Merlot Rotwein trocken, frisch, fruchtig, lebhaft und verführerisch 0,25 l ⁽⁹⁾	6,70
150. Cabernet Sauvignon trocken, weiche, kräftige Struktur 0,25 l ⁽⁹⁾	6,10

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 4. | Rote Beete Carpaccio
Frischkäsecreme, Toast (13,16,a) | 9,80 |
| 91. | Meerrettichrahmsuppe
wahlweise mit gebratener Leberwurst
(1,2,3,4,7,c,g,j) | 6,20 |
| 6. | Toast Hawaii an Salatbouquet (a,g,f,i,o,13,15,16) | 9,80 |

Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 9. | Kleiner gemischter Salat mit Kräutern (2,3,6,j) | 5,40 |
| 10. | Großer Salat mit gebratenen Maultaschen
(2,3,6,a) | 14,60 |

Hauptgerichte Fleisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 18. | Pfälzer Rumpsteak 250g
mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Beilagensalat (2,3,6,8,13,g,j,) | 26,90 |
| 20. | Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
und Beilagensalat (2,3,6,a,c,g,j) | 15,10 |
| 21. | Geschnetzelte Rinderleber in Madeira-
Sauce mit Spätzle und kleinem Salat (2,3,6,8,g) | 15,80 |
| 21. | Cordon Bleue mit Pommes frites und Salat
(1,2,3,13,14,16,a,g) | 19,50 |

Hauptgerichte Fisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 27. | Pasta mit Thunfisch und Gemüse (a,d,f,i,b,g,4,6,1) | 15,80 |
| 28. | Gebratenes Buntbarschfilet,
Tomatenragout, Reis (13,15,b) | 19,80 |



Pfälzer Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|------|
| 31. | Schiefer Sack - Bratwurst, Leberknödel, Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j) | 10,2 |
| 33. | Zwei Leberknödel auf Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j) | 10,8 |
| 35. | Ein paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j) | 10,2 |
| 36. | Pfälzer Teller - eine Bratwurst, eine Scheibe Pfälzer Saumagen, ein Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (1,2,3,4,7,a,c,g,j) | 13,7 |

Vesperkarte

- | | | |
|-----|--|------|
| 50. | Portion Hausmacher mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Brot, Gurke und Senf (4,7,a,c,j) | 9,90 |
| 54. | Schinkenbrett mit rohem Schinken, Butter, Brot und Gurke (1,3,4,7,a,c,j) | 9,60 |
| 52. | Käseteller mit Bauernbrot und Butter (6,a,c,g) | 8,20 |

Hauptgerichte Vegetarisch

- | | | |
|-----|--|------|
| 94. | Gnocchi all' arrabbiata (a,c,g,f4,6,1,2,4) | 12,7 |
| 38. | Berber Omelett
Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Brot, Salat
(a,c,14,13) | 7,9 |
| | Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus (2,3,6) | 12,8 |

Dessert

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

Flaschenweine

151.	Heinrich Gies Sauvignon Blanc, trocken, im Barrique gereift, gelbe und exotische Früchte, Komplexität 0,75 l ⁽⁹⁾	34,7
154.	Heinrich Gies Cabernet Sauvignon, trocken, weiche, kräftige Struktur 0,75 l ⁽⁹⁾	16,1
155.	Heinrich Gies Merlot trocken, trocken, frisch, fruchtig, lebhaft und verführerisch 0,75 l ⁽⁹⁾	17,9
157.	Heinrich Gies Merlot Rosé trocken, Beerenfrüchte, harmonisch, mineralisch 0,75 l ⁽⁹⁾	18,5

Weinschorle

160.	Riesling - Schorle sauer / süß 0,25 l ⁽⁹⁾	3,30
161.	Riesling - Schorle sauer / süß 0,5 l ⁽⁹⁾	5,40
162.	Rosé - Schorle sauer / süß 0,25 l ⁽⁹⁾	3,30
163.	Rosé - Schorle sauer / süß 0,5 l ⁽⁹⁾	5,40
164.	Rotwein - Schorle sauer / süß 0,25 l ⁽⁹⁾	3,30
165.	Rotwein - Schorle sauer / süß 0,5 l ⁽⁹⁾	5,50

Schaumweine

172.	Glas Sekt 0,1 l	2,60
173.	Glas Prosecco weiß, jung, spritzig, frisch und frech 0,1 l	3,60
175.	Piccolo Henkell trocken 0,2 l	8,50
176.	Cavalier Blanc de Blancs, brut 0,75 l	14,8

Long Drinks

183.	Lynchberg Lemonade 0,4 l ^(3,8)	7,50
184.	Aperol - Spritz 0,25 l	6,90
185.	Hugo 0,25 l	6,10
186.	Jacky Cola 0,3 l ^(5,6)	5,90
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 ^(5,6)	3,50

Spirituosen

194. Obstler 2 cl	2,70
196. Kirschwasser 2 cl	3,30
197. Williams Christ Birne „ Landauer Willi“ 2 cl	3,20
198. Absolut Wodka 2 cl	3,80
199. Malteser Aquavit 2 cl	3,80
200. Jack Daniels Tennessee Whisky 2 cl	4,40
201. Moor-Birne Premium 2 cl	5,40
203. Jägermeister 2 cl	3,20
204. Saumagen 2 cl Kräuterlikör	4,30
205. Ramazzotti 4 cl	3,60
206. Baileys 4 cl (5,6)	4,60
208. Asbach Uralt 2 cl	3,30

Kaffee & Co

210. Tasse Kaffee Crème (5)	2,80
211. Kännchen Kaffee Crème (5)	6,10
212. Tasse Haag	2,80
213. Kännchen Haag	6,10
215. Pott Milchkaffee (5)	3,60
216. Espresso (5)	2,80
218. Cappuccino (5)	3,40
219. Latte Macchiato (5)	4,50
220. Irish Coffee (5)	6,90
221. Tasse Schokolade	2,60
222. Glas Tee	2,30