

SEYD WILLKOMMEN,
WERTE GAESTE,
TRETET EIN, ZU SPEYSEN
AN DEN TAFELN
DER SCHENKE ZU BURG LANDECK.
DIE KUECHENMAISTEREY
WUENSCHT AINEN GUOTEN APPETIT!



Bereits die alten Rittersleut, die die Burg Landeck bewohnten, wussten was gut für die Menschen ist: Gutes Essen aus Produkten der Region, leckerer Wein aus den heimischen Weinbergen und ein freundliches Miteinander.

Bewährtes bleibt, Neues kommt hinzu: Als neuer Pächter der Burgschänke integriert die Stiftsgut Keysermühle gemGmbH nun auch in der Burgschänke ihre Philosophie von Chancengleichheit für Menschen mit und ohne Behinderung am Arbeitsplatz. Rustikales und Ursprüngliches wird an diesem beliebten historischen Ort um eine „neue“ Komponente ergänzt. Eine verstärkte Rolle wird hierbei das Thema Nachhaltigkeit und die Verwendung von regionalen Produkten in der Burgschänke spielen. Unsere Gäste dürfen sich weiterhin auf ihre Lieblingsgerichte und den bekannten, umsichtigen Service – mit einer noch besseren Produktqualität – freuen.

GUOTEN APPETIT!



GENIESSET UNSERE FLAMMFLADEN UND LASSET EUCH WOHL SEYN

Für wohlfeile:

**Nach dem Geschmacke der Elsaesser Bauern mit Rauchfleisch
und Zwiebeln** 6,90 €

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
Tarte Flambée with bacon and onions

**Nach dem Geschmacke der Pfaelzer Bauern mit Rauchfleisch,
Zwiebeln und Kaese** 7,60 €

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse
Tarte Flambée with bacon, onions and cheese

**Nach dem Geschmacke der Hirten mit Hirtenkaese, Paprika,
Tomaten, Peperoni und Zwiebeln** 7,90 €

Flammkuchen mit Hirtenkäse, Paprika, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln
Tarte Flambée with feta cheese, peppers, tomatos, chillies and onions

**Nach dem Geschmacke der Waldschräte mit Pilzen, Mais,
Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Kaese** 7,90 €

Flammkuchen mit Pilzen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Käse
Tarte Flambée with mushrooms, corn, tomatos, peppers, onions and cheese

Als sueße Schlemmery mit Apfel, Zimt und Calvados 6,90 €

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Calvados
Tarte Flambée with apple, cinnamon and calvados

Alle Flammkuchen 1,2



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

GUOTEN APPETIT!



ESSET WIE UNSERE KNAPPEN UND MAEGDE

Für wohlfeile:

Auswahl von Worscht aus Blut und Leber, gefüllte Magen von der Schwarte, Essiggurke mit ein paar Scheiben vom frisch gebackenen Brotlaib **8,90 €**

Hausmacher Wurstplatte (1,6)
Selection of regional sausages with fresh bread

Salat von der Worscht mit ein paar Scheiben vom frisch gebackenen Brotlaib **7,90 €**

Wurstsalat mit frischem Bauernbrot (1,9)
Salad of sausages with fresh bread

Salat von der Worscht mit frittierten Erdknollen **8,90 €**

Wurstsalat mit Pommes (1,9)
Salad of sausages with chips

Salat von der Worscht mit gebratenen Erdknollen **9,50 €**

Wurstsalat mit Bratkartoffeln (1,9)
Salad of sausages with fried potatoes

Weißer Kas mit Scheiben vom frisch gebackenen Brotlaib **5,90 €**

Weißer Käse mit frischem Bauernbrot (1,2)
Seasoned curd cheese with fresh bread

Weißer Kas mit gebratenen Erdknollen **7,90 €**

Weißer Käse mit Bratkartoffeln (2)
Seasoned curd cheese with fried potatoes

Gemischter Salat **Klein** **3,50 €**

Gemischter Salat (8,9)
Mixed salad

Groß **7,50 €**

gebratene Erdknollen **Portion** **3,50 €**

frittierte Erdknollen **Portion** **2,50 €**



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

GUOTEN APPETIT!



FÜR DIE JUNGEN RITTER HABEN WIR IM ANGEBOOTE

Für wohlfeile:

**Den Laibschmaus unseres Knappen Gottfried, eine Ration
frittierter Erdknollen** 2,50 €

Portion Pommes
A portion of chips

**Den Laibschmaus unseres Knappen Siegfried eine gebratene
Worscht mit frittierten Erdknollen und roter Sauce** 5,40 €

Bratwurst „Siegfried“ mit Pommes und Ketchup (3)
Bratwurst „Siegfried“ with chips and ketchup

**Den Laibschmaus unseres Ritters Kunibert ein Schnitzel von
der Sau mit frittierten Erdknollen und roter Sauce** 6,40 €

Schnitzel paniert „Heinrich“ mit Pommes und Ketchup (1,3)
Schnitzel breaded „Heinrich“ with chips and ketchup



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

GUOTEN APPETIT!



WERTE FLEISCHVERACHTER, SCHMECKET WAS WIR FÜR EUCH IM ANGEBOTE HABEN

Für wohlfeile:

Steine der Weisen

9,80€

**Knoedel mit Spinat mit zerlassener Butter und Spaene von
Parmesan**

Spinatknödel mit zerlassener Butter und frischem Parmesan (1,2,3)
Spinach dumplings with melted butter and fresh parmesan

Aschenbroedels Nussgenuss

9,80€

**Schupfnudeln mit geroesteten Nuessen auf saurem Kraut
(vegan)**

Schupfnudeln auf Sauerkraut und gerösteten Nüssen (vegan) (1,7)
Schupfnudeln with sauerkraut and roasted nuts (vegan)



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

GUOTEN APPETIT!



ESSET WIE UNSERE PFAELZER BAUERN SEYN

Für wohlfeile:

Ein paar gebratene Woerschte mit saurem Kraut und Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib 9,60 €

Ein Paar Bratwürste mit Sauerkraut und frischem Bauernbrot (1,3)
A pair of Bratwurst with sauerkraut and fresh bread

Knoedel von der Leber mit brauner Sauce, saurem Kraut und Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib 9,80 €

Leberknödel mit brauner Soße, Sauerkraut und frischem Bauernbrot (1,3)
Liver dumplings with gravy, sauerkraut and fresh bread

Gefueller Magen von Sau mit saurem Kraut und Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib 9,60 €

Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und frischem Bauernbrot (1,9)
Stuffed pig's stomach with sauerkraut and fresh bread

Klosterbruders Nachtzehrung: Knoedel von der Leber, gebratene Worscht, gefueller Magen von der Sau, saures Kraut mit Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib 12,50 €

Burg Landeck Platte: Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut und frisches Bauernbrot (1,3)
Burg Landeck Selection: liver dumpling, bratwurst, stuffed pig's stomach, sauerkraut and fresh bread

Knepp vum Flaesch mit Sauce vom Meerrettich und Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib 9,80 €

Fläschknepp mit Meerrettichsoße und frischem Bauernbrot (1,2,3)
Meat dumplings with sauce of horse radish and fresh bread

Schiefer Sack vom Abt Gottschalk: Eine gebratene Worscht, Knoedel von der Leber, saures Kraut und Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib 9,60 €

Schiefer Sack: 1 Bratwurst, Leberknödel, Sauerkraut und frisches Bauernbrot (1,3)
„Cock-eyed Sack“: one bratwurst, liver dumpling, sauerkraut and fresh bread

Alle Gerichte auch als Seniorenportion – abzüglich 2,00 €



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

GUOTEN APPETIT!



GENIESSET NACH MANIER DER RITTER DER BURG LANDECK

Für wohlfeile:

Laibspeys des Ritters Konrad von Klingen 11,50 €
Ein Schnitzel „Wiener Art“ mit frittierten Erdknollen und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat (1,3,8,9)
Viennese Schnitzel with chips and salad

Laibspeys des Ritters Heinrich von Ingenheim 12,90 €
Ein Schnitzel „Jaeger Art“ in Sauce mit Pilzen, mit frittierten Erdknollen und Salat

Schnitzel „Jäger Art“ in Pilzsoße, mit Pommes und Salat (1,2,3,8,9)
Schnitzel "Huntsman" with mushrooms-sauce, chips and salad

Laibspeys des Amtsmanns Hans von Hauenstein 12,90 €
Ein Schnitzel „Pfaelzer Art“ in Sauce von Zwiebeln mit frittierten Erdknollen und Salat

Schnitzel „Pfälzer Art“ in Zwiebelsoße, mit Pommes und Salat (1,3,8,9)
Schnitzel „Palatinate“ with onion-sauce, chips and salad



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

GUOTEN APPETIT!



GENIESSET NACH MANIER DER HERREN DER BURG LANDECK

Für wohlfeile:

Leybspeis Otto IV von Ochsenstein Rumpsteak „Pfaelzer Art“
(ca. 250 g) in Sauce von Zwiebeln mit Scheyben vom frisch
gebackenen Brotlaib

22,50 €

Rumpsteak „Pfälzer Art“ (ca. 250 g) in Zwiebelsoße, mit frischem Bauernbrot und
Salat (1,8,9)

Rump steak „Palatinate“ (ca. 250 g) with onion-sauce, fresh bread and salad

Leybspeys Emich IV vom Hause Leiningen
Rumpsteak „Natur“ (ca. 250 g) mit Kraeuterbutter, mit
Scheyben vom frisch gebackenen Brotlaib

22,50 €

Rumpsteak (ca. 250 g) mit Kräuterbutter, frischem Bauernbrot und Salat (1,2,8,9)

Rump steak (ca. 250 g) with herb butter, fresh bread and salad



Informationen für Allergiker:

Alle Speisen, die mit Nummern gekennzeichnet sind, sind nicht für Allergiker geeignet: Eine Liste der Zusatzstoffe finden Sie am Ende unserer Karte. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.