



Zum Pferchtal[®]
RESTAURANT • CAFÉ • BIERGARTEN

Herzlich Willkommen,
sehr verehrte Gäste, liebe Freunde des „Pferchtal´s“

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten unsere vielfältige Auswahl an Speisen präsentieren. Wir hoffen, dass Sie dabei auf Gerichte stoßen, die Ihren Geschmack treffen und Sie begeistern.

Alle unsere Gerichte werden mit größter Sorgfalt und stets frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie besondere Wünsche oder Anregungen haben, sprechen Sie einfach mit unserem Servicepersonal, oder gleich mit dem Chef in der Küche.

Seit 1950 ist unser Restaurant in Familienbesitz und es ist uns eine Herzensangelegenheit, Sie in dieser Tradition zu verwöhnen. Lassen Sie den grauen Alltag hinter sich und genießen Sie einige entspannte und genussvolle Stunden in unserem Hause.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt im Restaurant „Zum Pferchtal“.

Herzlichst

Fam. Wack und das Team



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Zarter Räucherlachs 🌿🐟🍷🍷🍷 € 13,90

Frisch aus unserem Räucherkerler mit knusprigen Kartoffelröstinchen und Meerrettichsahne

 Bruschetta Pomodoro 🌿🍷🍷🍷 € 7,90

In Olivenöl geröstete Ciabatta - belegt mit fruchtigen marinierten Tomatenwürfel und Basilikum

Ofenkartoffel 🌿🍷🍷🍷🍷 € 11,50

Extra große Grillkartoffel mit hausgemachten Kräuterquark an buntem Marktsalat

...mit gebratenen Putenstreifen + € 5,-

Saarländischer Wurstsalat 🌿🍷🍷🍷 € 12,90

Unser beliebter Wurstsalat mit Pommes frites oder knusprigen Bratkartoffeln

 Semmelknödel-Carpaccio 🍷🍷🍷🍷 € 10,50

Mit gebratenen frischen Champignons und Frühlingszwiebeln

SUPPEN

Rinderkraftbrühe 🌿🍷🍷🍷 € 6,90

mit Markklößchen

Deftige Gulaschsuppe 🌿🍷🍷 € 7,50

nach „Ungarischer“ Art

SALATE

„Fitness-Salat“      € 17,50
Bunter Marktsalat mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons und Sonnenblumenkernen

Salat „del Mar“      € 18,50
Kleines Bouquet vom Blattsalat mit Rucola und frischen Tomaten an einem zart gebratenen Filet vom Buntbarsch

Salat „Rindvieh“     € 19,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Rindersteak-Streifen vom argentinischen Roastbeef

Salat „Wiener“     € 16,90
Bunte Blattsalate vom Wochenmarkt mit Streifen vom panierten Putenschnitzel

 **Salat „Blöde Ziege“**      € 17,90
Knackige Blattsalate mit Ziegenkäse-Crostini, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und hausgemachten Feigen-Birnen-Kompott

 **Kleiner Beilagensalat**    € 4,50

Alle Salate servieren wir Ihnen mit unserer Hausdressing,
oder wahlweise mit einem Essig/Öl- Vinaigrette
oder einer extra leichten Joghurtdressing

VEGETARISCH

 **Spinat-Serviertenknödel** 🌾🥕🥑🥒 €18,50
Mit Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat

 **Saarländische Gefüllte – Vegetarisch** 🌾🥕🥑🥒 €19,90
Kartoffelknödel mit Knoblauchcroutons und Parmesan gefüllt in cremiger Sahneseife mit Frühlingszwiebeln serviert mit Wein-Sauerkraut

 **BIO-Vollkornlaibchen** 🌾🥕🥑🥒 €19,50
Knusprige Getreidebratlinge mit frischem Kräuterquark an großem Salatbouquet

PASTA

Spaghetti Bolognese 🌾🥕🥑 € 12,50
Spaghetti mit unserer hausgemachten Hackfleischsoße und frisch gehobeltem Parmesan

„Penne à la Mama“ 🌾🥕🥑 € 16,50
Penne mit gebratenen Putenstreifen, Speckwürfeln, frischen Champignons in Weißwein-Sahneseife mit einem Hauch von Knoblauch und frisch gehobeltem Parmesan

 **Kartoffel-Gnocchi** 🌾🥕🥑 €15,90
Zarte hausgemachte Gnocchi in cremiger Käsesoße sonnengetrockneten Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan

Spaghetti „Chef“ 🌾🥕🥑 €19,50
Spaghetti mit gebratenen Roastbeef-Streifen in unserer legendären BBQ-Sauce mit Balsamico und frisch gehobeltem Parmesan -
Achtung Scharf !

HAUPTGERICHTE

Schweinerollbraten €15,90
in Ur-Pils-Sauce mit Semmelknödel und einem Beilagensalat

Schwabenpfännchen €22,90
Zarte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm mit
Butterspätzle und buntem Beilagensalat

Kalbschnitzel „Wiener Art“ €22,90
Zwei panierte Kalbschnitzel mit Pommes frites und einem
Beilagensalat

„Cordon Bleu“ €20,90
Paniertes Putenschnitzel mit Kochschinken- und Käse gefüllt, serviert
mit Pommes frites und einem Beilagensalat

Hauspfanne „Pferchtal“ €18,50
Gebratene Putenstreifen mit Speckwürfeln in einer zarten
Weißwein-Käsesauce - Serviert mit knusprigen Kartoffelröstinchen
und einem bunten Beilagensalat

„Bayrisches Schnitzel“ €21,50
Schweineschnitzel mit Obatzter und Speckstreifen gefüllt, in einer
knusprigen Brezelpanade - serviert mit deftigen Bratkartoffeln und
einem bunten Beilagensalat

Grillteller „Pferchtal“ €25,50

Drei kleine Grillsteaks von Pute, Schwein und Rind mit deftigen Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, unserer legendären hausgemachten BBQ-Soße und einem bunten Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak €28,90

Unser bestes Rumpsteak (ca. 250g Rohware) mit deftigen Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

- ...mit hausgemachter Kräuterbutter + € 1,-
- ...mit gedünsteten Zwiebeln + € 1,50
- ...mit unserer legendären BBQ-Sauce + € 1,50
- ...mit scharfer Pfefferrahmsoße + € 2,50

Lachsfilet €26,90

Zartes Filetstück vom norwegischen Lachs auf Riesling-Hummersoße mit feinen Bandnudeln und einem Beilagensalat

Filet vom Buntbarsch €23,50

mit Kräuterkruste an Zitronen-Buttersoße - serviert mit Gemüsereis und einen bunten Beilagensalat

ALLERGENINFORMATIONEN	
GETREIDE, GLUTEN	
EIER	
MILCH, LAKTOSE	
SOJA	
ERDNÜSSE	
FISCH	
SCHWEFELDIOXID	
SELLERIE	
SESAM	
SENF	
SCHALENFRÜCHTE	
LUPINEN	
WEICHTIERE	
NÜSSE	

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,2 ltr.	€ 2,-
Tafelwasser 0,4 ltr.	€ 3,-
Pferchtal-Wasser „14000 Tropfen“ 0,7 ltr.	€ 4,50
Mineralwasser Teinacher Fl. 0,25 ltr.	€ 3,-
Mineralwasser Teinacher Fl. 0,70 ltr.	€ 6,50
Coca-Cola ② Fl. 0,33 ltr.	€ 3,50
Coca-Cola Zero ① ② ⑤ Fl. 0,33 ltr.	€ 3,50
Fanta ② ④ Fl. 0,33 ltr.	€ 3,50
Sprite ⑤ Fl. 0,33 ltr.	€ 3,50
Mezzo Mix ② ① ⑤ Fl. 0,33 ltr.	€ 3,50
Bionade <i>Holunder</i> Fl. 0,33 Ltr.	€ 3,90
Bionade <i>Zitrone-Bergamotte</i> Fl. 0,33 Ltr.	€ 3,90
Bionade <i>Kräuter</i> Fl. 0,33 Ltr.	€ 3,90
Bionade <i>Litschi</i> Fl. 0,33 Ltr.	€ 3,90

SÄFTE & SCHORLEN

Erdbeere] Als Schorle	0,2 ltr.	€ 2,90
Rhabarber		0,4 ltr.	€ 4,50
Maracuja			
Apfel			
Orange			
Ananas			
Kirsche	Soft Pur oder gemischt		
Traube	0,2 ltr.	€ 3,50	
Johannisbeere	0,4 ltr.	€ 5,50	
Mango			

BIERE

Karlsberg Ur-Pils 0,3 ltr.	€ 3,-
Karlsberg Ur-Pils 0,5 ltr.	€ 4,90
Radler / Gespritztes ① ② 0,3 ltr.	€ 3,-
Radler / Gespritztes ① ② 0,5 ltr.	€ 4,90
Gründels Alkoholfrei / Fresh Fl. 0,33 ltr	€ 3,-
Paulaner Weißbier hell 0,3 ltr.	€ 3,-
Paulaner Weißbier hell 0,5 ltr.	€ 4,90
Paulaner Weißbier dunkel Fl. 0,5 ltr.	€ 4,90
Paulaner Weißbier AF Fl. 0,5 ltr.	€ 4,90
Paulaner Weißbier-Zitrone AF 0,5 ltr.	€ 4,90
Hacker Pschorr „Münchner Hell“ 0,4 ltr	€ 4,90

WARME GETRÄNKE

Espresso ⑩	€ 2,60
Doppelter Espresso ⑩	€ 3,90
Espresso Macchiato ⑩ ☞	€ 3,90
Cappuccino ⑩ ☞	€ 3,90
Latte Macchiato ⑩ ☞	€ 3,90
Tasse Kaffee Creme ⑩	€ 2,80
Milchkaffee ⑩ ☞	€ 3,90
Schokolade mit Sahne ⑩ ☞	€ 3,50
Glas Tee	€ 3,00

WEISSWEINE

Grauburgunder „Zeller Schnepfenflug“ - Pfalz	0,2 ltr. € 6,90 0,75 ltr. € 27,-
Sauvignon Blanc Weingut Graf von Weyher - Pfalz	0,2 ltr. € 8,50 0,75 ltr. € 32,-
Riesling - trocken „Pferchtal“ Signatur Edition - Mosel	0,2 ltr. € 7,90 0,75 ltr. € 29,50
Weißburgunder & Chardonnay Weingut Klein - Pfalz	0,2 Ltr. € 8,- 0,75 ltr. € 30,-
Lugana Weingut Zenato - Venetien	0,2 ltr. € 8,- 0,75 ltr. € 30,-
Chardonnay Robert Mondavi – Kalifornien	0,75 ltr. € 38,-
Weißburgunder “Tradition” Philipp Kuhn – Pfalz	0,75 ltr. € 35,-
Pouilly-Fumé AOC Domaine Gérard Fiou - Loire	0,75 ltr. € 48,-

ROSÉ

Portugieser Weißherbst Leoff Rheinhessen - Deutschland	0,2 ltr. € 5,50 0,75 ltr. € 22,-
Bardolino Classico Chiaretto Region Bardolino - Venetien	0,2 ltr. € 6,20 0,75 ltr. € 24,-
Provence Rosé La Tourelle de Pigoudet - Provence	0,2 ltr. € 6,50 0,75 ltr. € 26,-

ROTWEINE

Chianti Predella D.O.C.G	0,2 ltr.	€ 7,90
Costiera Cecilia Beretta -	0,75 ltr.	€ 29,50
Predella - Toskana - Italien		



„Rouge de Piwi“		
<i>Neue Züchtung für Ökologischen Weinbau mit besonders nachhaltiger und zukunftsweisender Perspektive</i>		
Weingut Rummel	0,2 ltr.	€ 8,5
Nussdorf – Pfalz – Deutschland	0,75 ltr.	€ 32,-

Primitivo D.O.C. Puglia	0,2 ltr.	€ 7,90
Gut Casalina di Siziano	0,75 ltr.	€ 29,50
Puglia – Apulien – Italien		

Spätburgunder „Zeller Königsweg“	0,2 ltr.	€ 6,90
Weingut Schwan	0,75 ltr.	€ 27,-
Pfalz / Deutschland		

HOCHPROZENTIGES

The Mosel Distiller´s

Marille Royal 32% vol. 2 cl.	€ 3,90
Wald Himbeere 32% vol.2 cl.	€ 3,90
Williams Christ 32% vol.2 cl.	€ 3,90
Alte Haselnuss 32% vol. 2 cl.	€ 3,90
Mirabelle von Metz 32% vol.2 cl.	€ 3,90
Schönenberger Zwetschge 32% vol.2 cl.	€ 3,90

Für weiteres Spirituosen fragen Sie nach unserer Spirituosenkarte

Informationen zu den Zusatzstoffen:

Einige Zusatzstoffe sind ohne unser Zutun in diesen Lebensmitteln enthalten. Aus diesem Grund sind wir vom Gesetzgeber verpflichtet, alle Lebensmittel, die kennzeichnungspflichtige Zusätze enthalten oder allergische Reaktionen verursachen können, zu kennzeichnen.

ZUSATZSTOFFE:

①mit Farbstoffe ②Konservierungsstoffe ③Antioxidationsmittel
④Geschmacksverstärker ⑤Geschwefelt ⑥geschwärzt ⑦gewachst
⑧enthält eine Phenylalaminquelle ⑨Phosphate ⑩coffeinhaltig
⑪Farbstoff ⑫Chininhaltig



Ihre Gesundheit und Zufriedenheit liegen uns sehr am Herzen, und wir sind stets bemüht, Ihre kulinarischen Wünsche bestmöglich zu erfüllen.

Bitte beachten Sie jedoch, dass wir trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Gerichte keine Garantie für eine absolute Glutenfreiheit übernehmen können. In unserer Küche werden auch glutenhaltige Zutaten verarbeitet, und es kann daher zu unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen kommen. Dies bedeutet, dass Spuren von Gluten nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Für Gäste, die an Zöliakie leiden oder eine schwere Glutenunverträglichkeit haben, empfehlen wir, besondere Vorsicht walten zu lassen. Ihre Sicherheit ist uns wichtig, und wir möchten, dass Sie einen angenehmen und sicheren Besuch bei uns genießen können.

Wenn Sie Fragen oder spezielle Anforderungen haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und werden unser Bestes tun, um Ihre Bedürfnisse zu berücksichtigen.