



Liebe Gäste des Hotel Hauensteiner Hof,

wir freuen uns, wenn Sie einen Tisch bei uns reservieren und bereiten diesen stets mit viel Sorgfalt, Zeit und Liebe zum Detail für die von Ihnen angegebene Personenanzahl vor.

Sollten sich Ihre Pläne ändern und Sie mit weniger Gäste kommen können, bitten wir Sie herzlich, uns rechtzeitig telefonisch zu informieren. So können wir die frei gewordenen Plätze anderen Gäste anbieten und Lebensmittel sowie Personal optimal einplanen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei unangekündigtem Erscheinen mit weniger Personen als reserviert, für jede nicht abgesagte Person eine Pauschale von 20 € berechnen. Dies hilft uns, die für Sie vorbereiteten Plätze, den Service und die dafür eingeplanten Ressourcen fair zu kompensieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Rücksicht.

Es ist wieder soweit, dass Jahr 2026 hat begonnen und damit auch unsere Brunchs.

**Jeden letzten Sonntag im Monat!!!
Ab 09:00 Uhr bis 14:00 Uhr,
danach ist unser Restaurant geschlossen.**

Datum: 01.03, 29.03, 26.04, 31.05, 28.06, 26.07, 30.08, 27.09, 25.10, 29.11.2026

NUR MIT RESERVIERUNG MÖGLICH!!!

Termin Änderungen behalten wir uns vor!!!

Wir freuen uns auf Euch, Ihr Hotel Hauensteiner Hof Team





Suppenkasper im Ho-Ha-Ho

unsere Suppen sind alle nach Art des Hauses zubereitet!

Rinderkraftbrühe	5,50 €
Markklößchen, Fädle, Gemüse Einlagen & Brötchen	
Karotten Ingwer Suppe (Gluten Frei)	5,90 €
mit Sahnehaube & Brötchen	
Tomaten Creme Suppe (Gluten Frei)	5,90 €
mit Sahnehaube & Brötchen	
Leberknödelsuppe	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit einem ganzen Leberknödel, Gemüse Einlagen & Brötchen	
Französische Zwiebelsuppe	6,30 €
mit einer überbackenen Käse Toast Scheibe	

Kleine Gerichte

Schafskäse	12,80 €
mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Kräuterbutter & mit Gouda Käse überbacken	
Garnelen im Kartoffelstroh (5 Stück)	12,80 €
an hausgemachter Cocktailsoße & Wildkräutersalat	



Vegetarische Gerichte & Lachs

Frisches Lachsfilet	25,60 €
mit Schafskäse, frischem Blattspinat, Tomaten auf Tagliatellen & Gemüsegarnitur	
Käsespätzle	15,80 €
Spätzle, Zwiebeln-Sahnesoße, Tomaten, Schmelz Zwiebeln mit Gouda Käse überbacken & Salat	
Spinatknödel an Pilzragout	15,80 €
Parmesanspalten & Beilagen Salat	
Gemüsepfanne mit Feta Würfel (Gluten Frei)	15,80 €
Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Kartoffeln, Schmelz Zwiebeln, Hollandaise & Gouda Käse überbacken	

Nudelgerichte

Pasta Romana Ravioli mit Spinat gefüllt an hausgemachter Tomatensoße & Wildkräutersalat	15,80 €
Tagliatelle a la Chef Lachswürfel,- Tomaten,- Zucchini Kräutersoße & Beilagen Salat	17,80 €
Tagliatelle zum Schlemmen Schafskäse,- Paprika,- Tomaten,- Oliven,- Peperoni,- Kräutersoße & Beilagen Salat	17,80 €





HOTEL HAUENSTEINER HOF
Cafe · Restaurant Dorfstübel

Dorfstübel Klassiker

Waldgeist	18,80 €
2 panierte Schnitzel mit hausgemachtem Pilzragout, Pommes & Beilagen Salat	
Zigeunerschnitzel	19,80 €
2 panierte Schnitzel mit feuriger-hausgemachter Paprikasoße, Kroketten & Beilagen Salat	
Käseschnitzel	20,80 €
2 panierte Schnitzel an Rahmsoße & Gouda Käse überbacken, Kroketten & Beilagen Salat	
Cordon bleu „KLASSIK“	22,80 €
große panierte Schweinerückentasche gefüllt mit gekochtem Schinken & Gouda Käse, Pommes, Zitrone, Preiselbeeren & Gemüsegarnitur	
Cordon bleu „SPEZIAL“	24,80 €
große panierte Schweinerückentasche gefüllt mit rohem Schwarzwalder Schinken & Camembert, Pommes, Zitrone, Preiselbeeren & Gemüsegarnitur	

Leckere Toasts mit Gouda Käse überbacken

Hawaii Toast	11,80 €
zwei Scheiben Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, Preiselbeeren	
Spargeltoast	13,80 €
zwei Scheiben Toast mit gekochtem Schinken, Spargel & Soße Hollandaise	



Gerichte... für jung Gebliebene

Waldgeist	15,80 €
1 paniertes Schnitzel mit hausgemachtem Pilzragout, Pommes & Beilagen Salat	
Zigeunerschnitzel	15,80 €
1 paniertes Schnitzel mit feuriger-hausgemachter Paprikasoße, Kroketten & Beilagen Salat	
Käseschnitzel	16,80 €
1 paniertes Schnitzel an Rahmsoße & Gouda Käse überbacken, Kroketten & Beilagen Salat	
Zwei Frikadellen mit Pommes & eine Portion Ketchup	12,80 €
Wurstsalat	11,80 €
mit Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebelringe & Pommes	

Pfälzer Spezialitäten

Hauensteiner Hof Pfanne	15,80 €
Saumagen, Bratwurst, Leberknödel mit Sauerkraut, Bratensoße & hausgemachtem Bauernbrot	
Pfälzer Leberknödel (2 Knödel)	13,80 €
mit Sauerkraut, Bratensoße & hausgemachem Bauernbrot	
Pfälzer Fleischknödel (2 Knödel)	15,80 €
mit Essig Gurke, Preiselbeeren, Meerrettichsoße & Weißbrot	
Leckere Portion Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	6,50 €





Chef Empfehlung

Piccata Milanese 20,80 €

2 panierte Schweinschnitzel an Hackfleischsoße, Hollandaise & mit Gouda Käse überbacken, Pommes & Beilagen Salat

Pizza Schnitzel 24,80 €

2 panierte Schweineschnitzel mit scharfer Pizzasoße, Paprika, Tomate, Salami & Gouda Käse überbacken, Pommes & Beilagen Salat

Griechisches Schnitzel 25,80 €

2 panierte Schweineschnitzel mit Schafskäse, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, Tomate & Gouda Käse überbacken, Pommes & Beilagen Salat

Hexentopf (Gluten Frei mit Pommes) 23,80 €

Schweinefilet an Pfefferrahmsoße, Spätzle & frischem Gemüse

Dorfstübel Schlemmertopf (Gluten Frei) 28,80 €

Schweinefilet, Zwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnenröllchen, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln & Beilagen Salat

Edelgulasch vom Hirsch 29,80 €

Kartoffelknödel, Apfelsrotkraut, Birne & Preiselbeeren





Rumpsteak Klassiker (Gluten Frei)

Scharfer Feger (300g)	34,80 €
Rumpsteak an Pfefferrahm Soße, Speckbohnenröllchen, Röstzwiebeln & Spätzle	
Pfälzer Rumpsteak (300g)	36,80 €
mit Röstzwiebeln, Speckbohnenröllchen, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	

Puten Gerichte (Gluten Frei)

„Hawaii Steak“	19,80 €
Putensteak mit Ananas & Gouda Käse überbacken, Reis & Beilagen Salat	
„Fitness Steak“	21,80 €
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse, Soße Hollandaise & Reis	
„Putenschnitzel Mailänder Art“	25,80 €
Parmesan-Cornflakes paniertes Putensteak, Preiselbeeren, Pommes & Beilagen Salat	



Essbare Landschaften

„Dorfstübel Salat“ (Gluten Frei) 19,80 €

Puten-Paprika Würfel mit Knoblauch, Blattsalate, Rohkost Salate, Zwiebelringe, Tomaten, Gurken & frischem Obst

„Salatschüssel a la Chef“ 19,80 €

Blattsalate mit Lachswürfel & Garnelen im Kartoffelstroh, Rohkost Salate, Zwiebelringe, Tomaten, Gurken & frischem Obst

„Salatteller Meerjungfrau“ (Gluten Frei) 19,80 €

Blattsalate mit frischen Lachswürfeln, Rohkost Salate, Zwiebelringe, Tomaten, Gurken & frischem Obst

„Beefsteak Salat“ (Gluten Frei) 20,80 €

Blattsalate mit Rumpsteak Streifen & Zwiebeln, Rohkost Salate, Zwiebelringe, Tomaten, Gurken & frischem Obst

Beilagen Salat (Gluten Frei) 5,50 €

mit Blattsalat, Rohkost, Zwiebelringe, Gurke & Tomate

**Zu den Schlemmer Salaten servieren wir Ihnen Brot / Brötchen
&
unsere beiden hausgemachten Hausdressing (Sahne- & Essig Öl)**



Sehr geehrte Gäste des Dorfstübel!!!
Schön, dass Sie wieder hier sind. Bei uns sind die Portionen
zum satt essen.

Beilagen extra:

- Portion Pommes 4,00 €
- Portion Kroketten 4,00 €
- Portion Spätzle 4,00 €
- Portion Soße 3,00 €
- Ketchup 0,50 €
- Mayo 0,50 €
- Senf 0,50 €

Hüttenzauber Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Preiselbeeren
9,50 €

Eis Karte

Hausgemachte Kuchen Auswahl

1 mit Konservierungsstoffen/ 2 mit Antioxidationsmittel/ 3 mit Geschmacksverstärker/ 4 mit Phosphat/ 5 mit Süßungsmittel/ 6 mit Koffein/ 7 mit Farbstoffen/ 8 Chinin haltig/ 9 Geschwefelt/ 10 mit Natrium Cyclamat/ 11 mit Jodsalz/ 12 mit Milcheiweiß/ 13 mit Eiklar/ 14 Pfalzen Eiweiß Stärke/ 15 Milch/

Alle unsere Speisen erhalten Gluten haltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Nüsse, Sellerie, Senf, Sulfide, Weichtiere, sowie die jeweils daraus gewonnenen Erzeugnisse –
sowie eine extra Portion Liebe in jedem Gericht!!!

