

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

Kleine Gerichte

Schafskäse mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Kräuterbutter & mit Gouda Käse überbacken	14,80 €
Garnelen im Kartoffelstroh (6 Stück) an hausgemachter Cocktailsoße & Wildkräutersalat	14,80 €



Vegetarische Gerichte & Lachs

Frisches Lachsfilet mit Schafskäse, frischem Blattspinat, Tomaten auf Tagliatellen & Gemüse garnitur	26,60 €
Käsespätzle Spätzle, Zwiebeln-Sahnesoße, Tomaten, Schmelz Zwiebeln mit Gouda Käse überbacken & Salat	15,80 €
Spinatknödel an Pilzragout Parmesanspalten & Beilagen Salat	15,80 €
Gemüsepfanne mit Feta Würfel (Gluten Frei) Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Kartoffeln, Schmelz Zwiebeln, Hollandaise & Gouda Käse überbacken	16,80 €

Nudelgerichte

Tagliatelle a la Chef Lachswürfel,- Tomaten,- Zucchini Kräutersoße & Beilagen Salat	17,80 €
Tagliatelle zum Schlemmen Schafskäse,- Paprika,- Tomaten,- Oliven,- Peperoni,- Kräutersoße & Beilagen Salat	18,80 €



Dorfstübel Klassiker

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

Leckere Toasts mit Gouda Käse überbacken

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



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	17,80 €
1 paniertes Schnitzel an Rahmsoße & Gouda Käse überbacken, Kroketten & Beilagen Salat	
Wurstsalat	11,80 €
mit Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebelringe & Pommes	

Pfälzer Spezialitäten

Hauensteiner Hof Pfanne	16,80 €
Saumagen, Bratwurst, Leberknödel mit Sauerkraut, Bratensoße & hausgemachtem Bauernbrot	
Pfälzer Leberknödel (2 Knödel)	13,80 €
mit Sauerkraut, Bratensoße & hausgemachtem Bauernbrot	
Pfälzer Fleischknödel (3 Knödel)	16,80 €
mit Essig Gurke, Preiselbeeren, Meerrettichsoße & Weißbrot	
Leckere Portion Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	6,50 €



Chef Empfehlung

Piccata Milanese 2 panierte Schweinschnitzel an Hackfleischsoße, Hollandaise & mit Gouda Käse überbacken, Pommes & Beilagen Salat	21,80 €
Pizza Schnitzel 2 panierte Schweineschnitzel mit scharfer Pizzasauce, Paprika, Tomate, Salami & Gouda Käse überbacken, Pommes & Beilagen Salat	25,80 €
Griechisches Schnitzel 2 panierte Schweineschnitzel mit Schafskäse, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, Tomate & Gouda Käse überbacken, Pommes & Beilagen Salat	25,80 €
Hexentopf (Gluten Frei mit Pommes) Schweinefilet an Pfefferrahmsoße, Spätzle & frischem Gemüse	24,80 €
Dorfstübel Schlemmertopf (Gluten Frei) Schweinefilet, Zwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnenröllchen, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln & Beilagen Salat	29,80 €



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“ 20,80 €
Putensteak mit Ananas & Gouda Käse überbacken,
Reis & Beilagen Salat

„Fitness Steak“ 22,80 €
Putensteak mit Kräuterbutter, Gemüse, Soße Hollandaise
& Reis

„Putenschnitzel Mailänder Art“ 26,80 €
Parmesan-Cornflakes paniertes Putensteak,
Preiselbeeren, Pommes & Beilagen Salat



Essbare Landschaften

„Dorfstübel Salat“ (Gluten Frei)	20,80 €
Puten-Paprika Würfel mit Knoblauch, Blattsalate, Rohkost Salate, Zwiebelringe, Tomaten, Gurken & frischem Obst	
„Salatschüssel a la Chef“	20,80 €
Blattsalate mit Lachswürfel & Garnelen im Kartoffelstroh, Rohkost Salate, Zwiebelringe, Tomaten, Gurken & frischem Obst	
„Salatteller Meerjungfrau“ (Gluten Frei)	19,80 €
Blattsalate mit frischen Lachswürfel, 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 Pfälzen 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!!!

