



Das Landrestaurant mit dem besonderen Charme

Der im Jahr 1886 erbaute Pörrbacher Hof war ein großer, typisch Pfälzer Bauernhof mit Hauptgebäude für die Wohnung, Stallungen, Scheune, einem Seitengebäude und einem großen Hof. Der Mittelpunkt des inzwischen als romantischen Biergarten genutzten Hofes war schon damals die imposante Platane die noch heute wohlthuenden Schatten spendet.

Der jetzige Eigentümer Jens Schmidt-Zöllner erwarb das bäuerliche Anwesen im Jahr 1998 und baute es mit viel Liebe zum Detail zu einem stilvollen Landrestaurant mit ganz besonderem Charme um. Dabei war es ihm wichtig, die ursprünglichen Gebäude mit ihrem Bauernhof-Charakter zu erhalten. So entstand das beliebte Restaurant mit rustikaler Empore und gemütlichem Jagdzimmer das 72 Gästen Raum bietet. Der idyllische Biergarten mit seiner unverwechselbaren Atmosphäre hat Platz für 120 Personen. Auch für Gesellschaften bietet der Pörrbacher Hof den passenden Rahmen, denn das besondere Ambiente des Anwesens macht private und geschäftliche Feiern zu unvergesslichen Erlebnissen. Alternativ zur umfangreichen Auswahl à la carte kreiert der Küchenchef auf Wunsch besondere Menüs oder stilvolle Buffets, gerne auch nach Ihren eigenen Vorschlägen. Frisches Wild aus dem eigenen Jagdrevier des Gastronomen ist eine besondere Spezialität des Hauses.



Liebe Gäste,

*genießen Sie Ihren Aufenthalt im
Pörrbacher Hof und verbringen Sie ein
paar schöne Stunden an diesem
unvergleichlichen Ort.*

*Jens Schmidt-Zöllner und sein
Team freuen sich auf Sie!*

KULINARISCHE KLEINIGKEITEN

Tagessuppe ^{2,g}	5,80
Tomatensuppe mit Schafskäse ⁹	7,80
Schafskäse „rustikal“, überbacken mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^{1,9}	9,80
Knoblauchbaguette ^a	5,00
Knoblauchbaguette mit Käse überbacken ^{a,g}	6,00
Vegetarisches Baguette „Provencal“ mit Gemüse und Käse überbacken ^{a,1,4,g}	11,50



FRISCH & KNACKIG DURCH'S JAHR

Kleiner Salat ^{9,3}	5,50
Großer bunter Salatteller der Saison ^{9,3,6}	10,80
Bratkartoffeln mit Salatmantel ^{9,6}	14,50
Pörrbacher Salatteller mit Schinken, Käse, Ei oder mit einem Gemüserösti ^{6,g,3,c}	16,00
Bunter Salatteller mit feinen Putenbruststreifen ^{9,6}	18,00
Bunter Salatteller mit Tranchen vom Lachs ^{d,g,6,3}	21,50
Bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen ^{9,6}	21,50

AUS DEM EIGENEN JAGDREVIER

Paar Wildbratwürste mit Bratkartoffeln und Salat ^{9,3}	16,80
Paar Wildleberknödel in Jägersoße mit Bratkartoffeln und Salat ^{9,3}	17,80
Paar Wildfrikadellen in pikanter Pfefferrahmsoße mit Röstitaler und Salat ^{2,6,3}	17,80





DIE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Pörrbacher Rumpsteak mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven überbacken, dazu Pommes Frites und kleiner Salat ^{1,6}	34,50
Pörrbacher Rumpsteak „spezial“ mit Garnelenspieß mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven überbacken, dazu Pommes Frites und kleiner Salat ^{9,9,3}	37,00
Pfeffersteak „Madagaskar“ mit Kroketten und kleinem Salat ⁹	33,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und kleinem Salat ⁹	31,50
Ochsenfetzen kurz gebratene Roastbeefscheiben in zerlassener Kräuterbutter mit Brot und Salat	28,50
oder mit knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{9,a}	30,50
Grillpfanne von Rind, Schwein und Pute mit hausgemachten Spätzle in Rahmchampignonsoße und kleinem Salat ^{d,g}	29,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kroketten und kleinem Salat ^{5,a,c}	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat ^{2,c,1}	16,50
Rahmschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salat ^{2,c,6}	18,00
Schnitzel „Jäger Art“ mit Steinchampignons Pommes Frites und kleinem Salat ^{2,c,1}	19,00



DIE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Feine Putenbruststreifen in einer fruchtigen Curryrahmsoße mit Reis und Salat ^{g,2}	19,20
Putensteak natur gebraten mit Paprikasoße, Kroketten und kleinem Salat ^g	20,50
Herren-Toast , gebratenes Putensteak auf Toast dazu Rahmchampignons mit Käse gratiniert und kleiner Salat ^{g,a}	19,80
Zart gebratenes Lachsfilet mit feinem Wurzelgemüse, Reis und einer leichten Sahnesoße ^{d,g}	27,00
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchspaghetti und feinen Gemüsestreifen ^{d,a,1}	25,50
Spaghetti „Pikant“ mit scharf angebratenen Roastbeefstreifen und frischem Rosmarin ^c	23,50
Appenzeller Käserösti knusprige Kartoffelrösti mit Schinken und Appenzeller Käse überbacken, dazu kleiner Salat ^{g,5}	15,80
Kräuter-Omelette gefüllt mit frischen Steinchampignons, dazu kleiner Salat ^g	15,80
Gemüsevariation „Mediterran“ mit Schafskäse und Reis ^g	15,80
Semmelknödel mit Steinchampignons in Rahm und kleiner Salat ^{g,a}	16,50
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan, dazu kleiner Salat ^{g,a}	16,50

DIE DAS VEGETARISCHE LIEBEN



Tomatensuppe mit Schafskäse ⁹	7,80
Schafskäse „rustikal“, überbacken mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^{1,9}	9,80
Knoblauchbaguette ^a	5,00
Knoblauchbaguette mit Käse überbacken ^{a,9}	6,00
Vegetarisches Baguette „Provençal“ mit Gemüse und Käse überbacken ^{a,1,4,9}	11,50
Kleiner Salat ^{9,3}	5,50
Großer bunter Salatteller der Saison ^{9,3,6}	10,80
Bratkartoffeln mit Salatmantel ^{9,6}	14,50
Kräuter-Omelette gefüllt mit frischen Steinchampignons, dazu kleiner Salat ⁹	15,80
Gemüsevariation „Mediterran“ mit Schafskäse und Reis ⁹	15,80
Semmelknödel mit Steinchampignons in Rahm und kleiner Salat ^{9,a}	16,50
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan, dazu kleiner Salat ^{9,a}	16,50



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{1,4,9}	5,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^{1,2,c}	9,00
Kleines Putenschnitzel mit Paprikasoße und Kroketten ^{1,2}	10,50
Spätzle mit Rahmsoße ^{9,a}	6,50
Paar Würstchen mit Pommes Frites ^{5,2,a}	6,50

GETRÄNKE ZUM DURSTLÖSCHEN UND GENIESSEN

Frisch gezapft

Park Primus	0,3l	3,50
Park Primus	0,5l	5,70
Park Export	0,4l	3,50
Valentins Hefeweißbier	0,5l	5,20
Radler	0,4l	3,50
Colabier ⁷	0,4l	3,50
Radler-/Colaweizen ⁷	0,5l	5,20

(auch andere Mischungen möglich)

Die Alkoholfreien

Coca Cola/Cola light/Fanta ^{4,7}	0,2l	3,00
	0,4l	5,80
Apfelsaftschorle	0,2l	3,00
	0,4l	5,50
Grapefruitschorle	0,2l	3,00
	0,4l	5,80
Zitronenlimonade	0,2l	2,70
Orangen-/Apfelsaft	0,2l	3,60

Die mit dem Reinheitsgebot

Aus der Flasche

Park frei	0,33l	3,50
Valentins Hefeweißbier frei	0,5l	5,20

Bitter Lemon ⁸	0,2l	3,50
Milch	0,2l	2,00
Malzbier	0,33l	3,50
Bellaris Mineralwasser		
Gourmet Classic	0,25l	2,70
(mit Kohlensäure oder Medium)	0,75l	6,80
Gourmet Naturell	0,25l	2,70
(Ohne Kohlensäure)	0,75l	6,80

DIE HEISSEN

Kaffeespezialitäten aus frisch gemahlene Bohnen

Tasse Kaffee ⁷	3,10
Latte Macchiato ^{4,9}	4,50
Cappuccino ^{4,9}	4,00
Milchkaffee ^{4,9}	4,50
Espresso Macchiato ^{4,9}	3,20
Espresso ⁴	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne ^{9,7}	5,50
Tee, verschiedene Sorten	3,00



AUSGEZEICHNETE QUALITÄTSWEINE

Prickelnd

Pfälzer Riesling Secco

0,1l 5,50
0,75l 35,00

Unsere Weine entsprechen dem aktuellen Jahrgang und sind Qualitätsweine nach dem deutschen Weingesetz.

Weißwein

Morio Muskat - lieblich

duftig, fruchtige Aromen. Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz

0,25l 6,50

Riesling - halbtrocken

feine Rasse, ausgeprägter Typ. Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz

0,25l 5,90

Riesling - trocken

kernige Säure. Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz

0,25l 5,90

Grauburgunder Kabinett - trocken

sehr harmonisch, angenehme Säure. Weingut Rettig, Westhofen/Rheinhessen

0,25l 6,50

Weißer Burgunder - trocken

dezente Frucht, elegant. Weingut Benzinger, Kirchheim/Pfalz

0,25l 6,50

Chardonnay Spätlese - trocken

frisch, dezente Duftnote. Weingut Rettig, Westhofen/Rheinhessen

0,25l 7,10

Rosé

Kirchheimer Rosé - trocken

körperreich, delikat. Weingut Benzinger, Kirchheim/Pfalz

0,25l 6,20

Freinsheimer Rosé - feinherb

leicht lieblicher Ton, schönes Bouquet. Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz

0,25l 6,20

AUSGEZEICHNETE QUALITÄTSWEINE

Rotwein

Portugieser - halbtrocken

mild, samtig, fein. Weingut Rettig, Westhofen/Rheinhausen 0,25l 6,20

St. Laurent - lieblich

mild, wenig Säure, feine Restsüße. Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz 0,25l 6,50

Dornfelder - trocken

ausdrucksvoll, herb. Weingut Rettig, Westhofen/Rheinhausen 0,25l 6,20

Spätburgunder Kabinett - trocken

sehr kräftig, feines Beerenaroma. Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz 0,25l 7,10

Schwarzriesling - trocken

sehr fruchtig, erinnert an schwarze Johannisbeere.
Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz 0,25l 7,10

Cabernet & Merlot - trocken

sehr kräftig, gehaltvoll. Weingut Benzinger, Kirchheim/Pfalz 0,25l 7,20

Cuvée „Kudu“ Spätburgunder & Dornfelder - trocken

12 Monate im Barrique gereift, sehr gehaltvoll, mit eleganter Kirschnote
und dezentem Vanilleton. Weingut Rettig, Westhofen/Rheinhausen 0,25l 8,50

Rotwein/Flasche

Prägnante und interessante Rotweine, besonders passend zu unseren Wildgerichten aus eigenem Revier. Alle Rotweine sind vom Weingut Langenwalter-Gaulitz, Freinsheim/Pfalz. Sieger im Deutschen Rotwein-Wettbewerb.

Cabernet Sauvignon - trocken

viel Körper & Bouquet, herb nach grünem Paprika, Duft von Veilchen 0,75l 27,00

Syrah/Barrique - trocken

Aroma von Trüffel, Ambra, Lakritz, Tabak, Frucht von Himbeeren 0,75l 29,00

Nebbiolo/Barolo-Rebe- trocken

ätherischer Duft, Eukalyptus, trockene Rosen, Granatrot 0,75l 29,00

Freinsheimer Merlot - trocken

sehr harmonisch, sehr schöne Beerenaromatik, vollmundig 0,75l 29,00

Die Gespritzten

Weinschorle aus Riesling/ Weißherbst/ Rotwein 0,25l 3,90

0,5l 7,20

APERITIFS & DIGESTIFS

Aperitifs

Campari Soda oder Orange ⁴	7,50
Martini Bianco ¹	6,00
Sherry ¹	6,00
Kir Royal	7,50
Secco Aperol Spritz	7,50
Glas Secco	5,50

Spirituosen

Bacardi ⁴	4,50
Wodka Smirnoff	5,00
Averna	5,00
Ramazotti	5,00
Fernet Branca	5,00
Jägermeister	4,00
Underberg	4,00
Malteser	4,50
Linie Aquavit	5,50

Whisky

Chivas Regal ^a	6,00
Jack Daniels Tennessee ^a	5,50
Tullamore Dew Irish ^a	6,00

Schnäpse

Ouzo ¹	4,00
Obstler	4,00
Williams	4,50
Zwetschgenbrand	4,50
Kirsch „Morand“	7,00
Williamine „Morand“	7,00
Alte Marille	5,50
Grappa	5,00

Weinbrände/Cognac

Asbach Uralt ⁴	4,00
Pfälzer Weinbrand Harmonie VSOP ⁴	5,00
Pfälzer Weinbrand Harmonie XO ⁴	7,00
Remy Martin ⁴	8,50
Calvados ⁴	5,00

Liköre

Benedictine	5,00
Cointreau	5,00
Grand Marnier	5,00
Amaretto ^{4,3,g}	5,00
Bailey's ^g	5,00
Marillenlikör „Bailoni“	5,50





ZUSAMMENSTELLUNG ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Farbstoff
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 Koffeinhaltig
- 8 Chininhaltig
- 9 Geschwärzt
- 10 Phenylalaninquelle

Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch + Milchprodukte (Laktose)
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid+ Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

Zusatzstoffe

sind per Definition Stoffe, die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden und dabei zu einem festen Bestandteil des Lebensmittels werden. In der Regel sind das Stoffe, die weder selbst als Lebensmittel verzehrt, noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden.

Phenylalaninquelle

Dieser Hinweis weist darauf hin, dass ein Lebensmittel das Protein Phenylalanin enthält. Einige Menschen sind dagegen allergisch.

Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die Lebensmittel vor Oxidation schützen, die durch die Reaktion mit Sauerstoff hervorgerufen wird. Antioxidationsmittel erhöhen die Stabilität und Haltbarkeit eines Lebensmittels. Natürliche Antioxidationsmittel sind unter anderem Vitamin C (Ascorbinsäure) und Vitamin E (Tocopherole).

Allergene

werden Substanzen genannt, die vom Immunsystem als „körperfremd“ erkannt und folglich zum Schutz vor einer möglichen Erkrankung bekämpft werden. Die meisten Allergene sind Eiweiße oder Eiweißverbindungen.

Lupinen

zählen zu den Hülsenfrüchten (Leguminosen).

Unserer Umwelt zuliebe

bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Mitnahmeboxen 1,- € berechnen.

