



Frühling im Wallhall

220 Flädlesuppe € 5,50

205 Bunter Salatteller mit gebratenen Maultaschen und Zwiebeln ⁶⁾ € 13,50

317 Pfannkuchen mit Champignonsoße am Salatbouquet ⁶⁾ € 11,90

318 Pfannkuchen mit Käse und Schinken am Salatbouquet ²⁾³⁾⁴⁾⁶⁾ € 11,90

206 Vitaminsalat mit gebratenen Champignons ⁶⁾⁷⁾ € 12,90

244 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Brot € 7,90

284 Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut ³⁾⁴⁾ € 9,90

272 Bierkutschergulasch mit hausgemachten Semmelknödel ⁶⁾ € 15,90

275 Jungbullenbraten mit Biersoße
und hausgemachten Semmelknödel € 15,90

282 Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut ³⁾⁴⁾ € 10,50

313 Hausgemachte Käsespätzle ²⁾⁶⁾ € 12,50

315 Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonrahmsoße € 11,90

243 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln ²⁾ € 11,90

250 Schnitzel Wiener Art mit Pommes ⁶⁾ € 15,50

252 Schnitzel mit Pfeffersoße und Kroketten ²⁾ € 15,90

285 Saure Nierle mit hausgemachten Spätzle ¹⁾⁶⁾ € 14,90

262 Mixed Grill (verschiedene Fleischsorten) mit Pommes frites ⁶⁾ € 23,90

270 „Jägertopf“ Schweinelendchen mit frischen Champignons
auf hausgemachten Spätzle € 23,90

258 Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstinchen € 17,90

253 Jägerschnitzel „Wallhall“ mit hausgemachten Spätzle € 15,90

263 Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstinchen € 29,90

266 Zwiebelrostbraten „Wallhall“ mit hausgemachte Spätzle € 29,90

411 Kaiserschmarren mit Puderzucker und Apfelmus ³⁾⁹⁾ € 8,90

406 Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6,50

Das Wallhall- Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Phosphat 5) Süßungsmittel 6) geschwefelt 7) gewachst 8) Coffein