

Aperitifs

Martini, rot 5 cl 2,90 €

Martini, weiß 5 cl 2,90 €

Campari - Soda ¹⁾ 2 cl 3,20 €

Campari - Orange ¹⁾ 2 cl 3,90 €

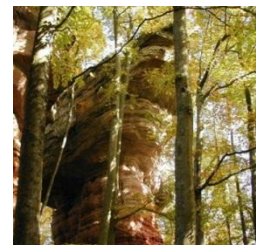
Pernot mit Wasser ¹⁾ 2 cl 3,20 €

Riesling Aperitif, mild 5 cl 3,60 €

Kir, Weißwein mit Cassis 5 cl 2,90 €

Amer Bière 0,3 ltr. 3,80 €

Aperol Spritz 0,1 ltr. 3,80 €



Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe 2,90 €

Markklößchensuppe 3,60 €

Gulaschsuppe 4,20 €
mit Brot

Knoblauchsuppe 3,90 €
mit Croutons

Gegrillte Peperoni 6,90 €
mit Knoblauch und Brot

Gegrillter Schafskäse 7,90 €
mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Brot

Black Tiger Garnelen mit Knoblauch 8,50 €
auf Blattsalat und Brot

Wildgulaschsuppe 4,90 €
mit Brot



Gerichte vom Schwein

	Klein	Groß
Schnitzel „Wiener Art“ paniert, mit Pommes frites und Salat vom Buffet	8,90 €	9,90 €
Rahmschnitzel paniert, mit Champignonrahmsauce ³⁾ ⁴⁾ Pommes frites und Salat vom Buffet	9,90 €	10,90 €
Cordon bleu mit Hinterschinken ²⁾ ³⁾ und Käse ¹⁾ auf Saucenspiegel mit Pommes frites und Salat vom Buffet		12,90 €
Schnitzel „Maimont“ paniert, mit Preiselbeeren und Käse ¹⁾ überbacken, Kroketten und Salat vom Buffet	9,90 €	10,90 €
Schweinelenndchen an einer Pfefferrahmsauce ³⁾ ⁴⁾ mit Kroketten und Salat vom Buffet	12,90 €	13,90 €
Schweinerückensteak „Pfälzer Art“ mit Röstzwiebeln ³⁾ ⁴⁾ , Wedges und Salat vom Buffet	11,50 €	12,50 €
Cordon bleu „Maimont“ mit Schafskäse ,Knoblauch, Pommes und Salat vom Buffet		13,90 €

Anstatt Salat reichen wir Ihnen auch gerne Gemüse
je nach Tagesangebot.



Gerichte von Rind

Pfeffersteak ca. 260 g 16,50 €
an pikanter Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites und Salat vom Buffet

Pfälzer Rumpsteak ca. 260 g 17,50 €
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und
Salat vom Buffet

Rumpsteak mit Kräuterbutter ca. 260g 16,50 €
mit Pommes frites und Salat vom Buffet

Rumpsteak „Mediterran“ ca. 260 g 17,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven⁶⁾,
Kroketten und Salat vom Buffet

Feuersteak ca. 260 g 17,50 €
an einer teuflisch scharfen Sauce
mit Kroketten und Salat vom Buffet

*Alle Steaks vom Rind erhalten Sie ‚Medium‘. Sollten Sie einen
anderen Wunsch haben, so sagen Sie es bitte der Bedienung.*

*Anstatt Salat reichen wir Ihnen auch gerne Gemüse
je nach Tagesangebot.*



Fischgerichte

<i>Fischteller "Maimont"</i> <i>Gebratener Lachs-, Zander-</i> <i>Schollenfilet, mit Buttersauce,</i> <i>Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	18,50 €
<i>Gebackenes Zanderfilet</i> <i>mit Rieslingsauce, Reis und Salat vom</i> <i>Buffet</i>	15,50 €
<i>Gebackene Forelle mit Mandelbutter,</i> <i>Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	15,90 €
<i>Gebackenes Schollenfilet</i> <i>mit Buttersauce, Salzkartoffeln und</i> <i>Salat vom Buffet</i>	15,50€

Geflügel

<i>Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“</i> <i>Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	10,90 €
<i>Paniertes Putenschnitzel</i> <i>mit Curry-Früchte-Sauce, Reis und</i> <i>Salt vom Buffet</i>	11,90 €
<i>Paniertes Putenschnitzel</i> <i>mit Pfefferrahmsauce, Pommes und</i> <i>Salat vom Buffet</i>	11,90 €

*Anstatt Salat reichen wir Ihnen auch gerne Gemüse
je nach Tagesangebot.*



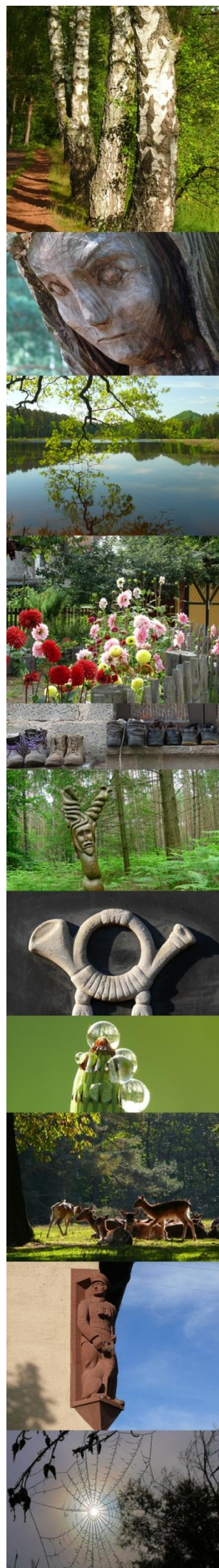
Vegetarisches

	Klein	Groß
Omelett mit Käse, ¹⁾ <i>Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</i>		7,50 €
Käsespätzle ¹⁾ <i>mit Champignon und Salat vom Buffet</i>	6,40 €	7,90 €
Schlemmerpfanne ⁴⁾ "Maimont" <i>mit Bandnudeln, verschiedenen Pilzen, Gemüse und Salat vom Buffet</i>	7,00 €	8,50 €

Salate

	Klein	Groß
Balkan Teller <i>knackige Salate der Saison mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ei, Tomate, schwarzen Oliven ⁶⁾ und Bauernbrot</i>	8,80 €	10,80 €
Gourmet Salatteller <i>mit Putenstreifen, knackige Salate der Saison, Rohkostsalate, Tomate, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot</i>	8,80 €	10,80 €
Salatteller <i>knackige Salate der Saison Rohkostsalate, Tomate, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot</i>	6,50 €	8,50 €
Herren Salatteller <i>mit Roastbeefstreifen, knackige Salate der Saison, Rohkostsalate, Tomate, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot</i>	10,50 €	12,50 €
Beilagensalat		2,90 €

Alle Salate werden mit Joghurtdressing ⁴⁾
oder auf Wunsch mit Essig/Öl-Dressing angerichtet.



Unsere Spezialitäten aus der Region

	Klein	Groß
Pfälzer Teller ^{2) 3) 4) 7) 13)} <i>Saumagen, Leberknödel, Bauernbratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>		8,20 €
Leberknödel ^{2) 3) 4) 7)} <i>mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	6,50 €	7,50 €
Pfälzer Saumagen ^{2) 3) 4)} <i>mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	6,50 €	7,50 €
Paar Bauernbratwürste ^{2) 3) 14)} <i>mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	6,50 €	7,50 €
Käsespätzle ¹⁾³⁾⁷⁾ <i>mit Speck ,Champignon und Salat vom Buffet</i>	6,70 €	8,20 €
Pfälzer Worschdgrumbeere <i>Bratkartoffeln mit Leber -und Blutwurst</i>		8,50 €

Wildspezialitäten

Hirschgulasch <i>mit Knödel, Rotkraut und Salat vom Buffet</i>	14,80 €
Wildschweingulasch <i>mit Knödel, Rotkraut und Salat vom Buffet</i>	14,80 €



Für Kinder

Max & Moritz

5,00 €

*kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites*

Pipi Langstrumpf

4,00 €

*kleine Portion Spätzle
mit beliebiger Sauce*

Bob der Baumeister

5,00 €

Hähnchennuggets mit Pommes frites

Karl der Käfer

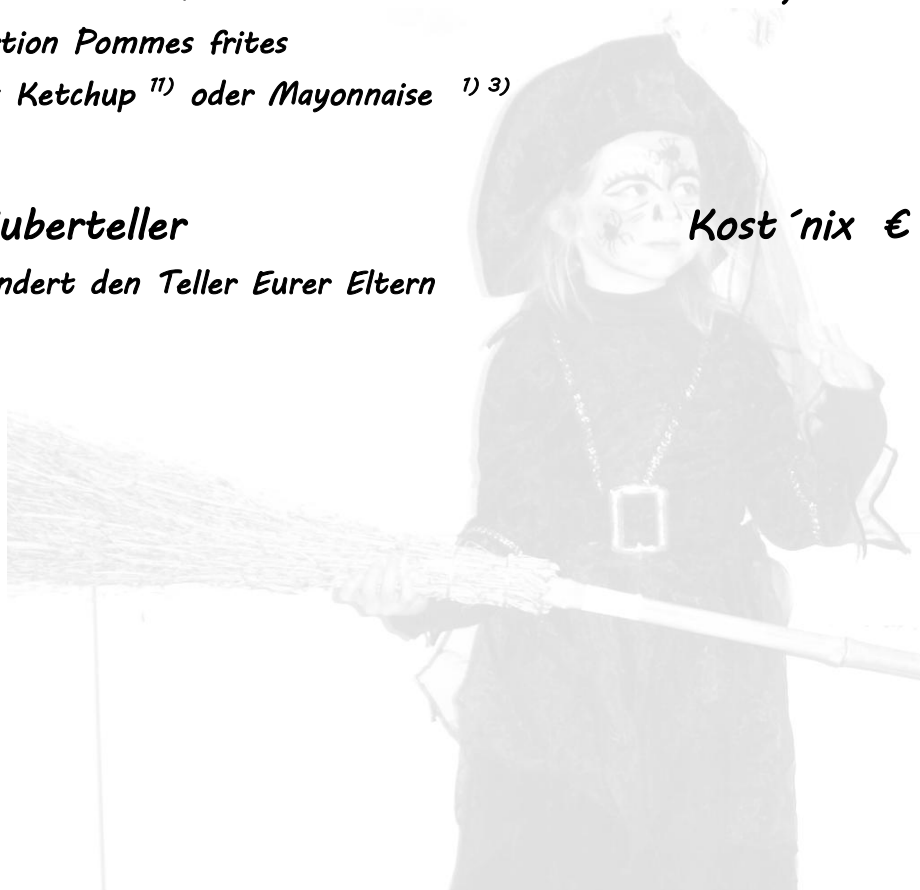
2,80 €

*Portion Pommes frites
mit Ketchup ¹⁾ oder Mayonnaise ^{1) 3)}*

Räuberteller

Kost´nix €

Plündert den Teller Eurer Eltern



Vesperkarte

Strammer Max

7,80 €

Bauernbrot mit Hinterschinken ²⁾ ³⁾,
Käse ¹⁾ und Spiegelei

Portion Hausmacher Wurst ²⁾ ³⁾ ⁴⁾ ⁷⁾

6,80 €

Blut-, Leberwurst und Schwartenmagen
mit Bauernbrot

Käsebroat ¹⁾

4,50 €

bunt garniert

Schinkenbroat ²⁾ ³⁾

4,50 €

mit rohem oder gekochtem Schinken,
bunt garniert

Wurstsalat ²⁾ ³⁾ ⁴⁾ ⁷⁾

Groß 7,10 €

mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Gewürzgurken
und Pommes frites

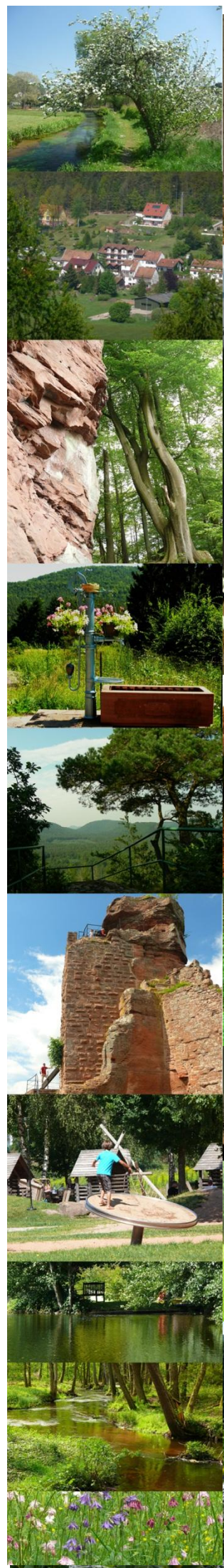
Klein 5,10 €

Schweizer Wurstsalat ¹⁾ ²⁾ ³⁾ ⁷⁾ mit

Groß 8,00 €

Paprikastreifen, Käse, Zwiebeln, Gewürzgurken
und Pommes frites

Klein 6,00 €



Desserts

<i>Warmer Apfelstrudel</i> <i>mit Sahne</i>	<i>3,90 €</i>
--	---------------

<i>Warmer Apfelstrudel</i> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>4,40 €</i>
---	---------------

<i>Crème brûlée</i>	<i>2,50 €</i>
---------------------	---------------

Eisspezialitäten
finden Sie in unserer
gesonderten Eiskarte.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹⁾ 1,80 €

Kännchen Kaffee ⁹⁾ 3,50 €

Tasse Kaffee, entkoffeiniert 1,80 €

Milchkaffee 2,20 €

Espresso ⁹⁾ 1,80 €

Cappuccino ⁹⁾ 2,20 €

Tasse heiße Schokolade 1,80 €

Glas Tee, verschiedene Sorten 1,50 €

Latte Macchiato ⁹⁾ 2,50 €

Tasse Milchkaffee ⁹⁾ 1,80 €

Glühwein 2,80 €

Grog mit 4 cl Rum 3,80 €

Glas Tee mit 4 cl Rum 4,20 €



Spirituosen

<i>Hausschnaps</i>	2 cl	1,80 €
<i>Echter Pfälzer Weinbrand</i>	2 cl	2,10 €
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	2,00 €
<i>Korn</i>	2 cl	1,50 €
<i>Kirschwasser</i>	2 cl	2,00 €
<i>Mirabelle</i>	2 cl	2,00 €
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	2,00 €
<i>Williams Christ</i>	2 cl	2,00 €
<i>Obstler</i>	2 cl	1,80 €
<i>Malteser, Aquavit</i>	2 cl	2,10 €
<i>Elwetrutsche</i>	2 cl	2,20 €
<i>Kräutergeist, der Liebling in der Pfalz</i>		
<i>Saumagen</i>	2 cl	2,00 €
<i>Halbbittere Kräuterlikörspezialität aus der Pfalz</i>		
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,00 €
<i>Baileys</i> ^{1) 9)}	2 cl	2,00 €
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,10 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,00 €
<i>Alte Haselnuss</i>	2 cl	2,80 €
<i>Alter Bodensee-Apfel</i>	2 cl	2,80 €
<i>Alte Haus-Zwetschke</i>	2 cl	2,80 €
<i>Alte Marille</i>	2 cl	2,80 €
<i>Alte Williams-Christ-Birne</i>	2 cl	2,80 €
<i>Alte Wald-Himbeere</i>	2 cl	2,80 €
<i>Alte Kirsche</i>	2 cl	2,80 €



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola light, Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,80</i>	<i>€</i>
<i>Sprite, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,10</i>	<i>€</i>
<i>Coca Cola ^{1) 9)}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50</i>	<i>€</i>
<i>Coca Cola ^{1) 9)}</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00</i>	<i>€</i>
<i>Fanta ^{1) 3)}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50</i>	<i>€</i>
<i>Fanta ^{1) 3)}</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00</i>	<i>€</i>
<i>Spezi, ^{1) 3) 9)}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50</i>	<i>€</i>
<i>Spezi, ^{1) 3) 9)}</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00</i>	<i>€</i>
<i>Zitronenlimonade ¹¹⁾</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50</i>	<i>€</i>
<i>Zitronenlimonade ¹¹⁾</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00</i>	<i>€</i>
<i>Stilles Wasser, Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,60</i>	<i>€</i>
<i>Stilles Wasser, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,90</i>	<i>€</i>
<i>Mineralwasser, Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,60</i>	<i>€</i>
<i>Mineralwasser, Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>3,50</i>	<i>€</i>
<i>Grapefruitsaft, Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10</i>	<i>€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,60</i>	<i>€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20</i>	<i>€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,60</i>	<i>€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20</i>	<i>€</i>
<i>Traubensaft, Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10</i>	<i>€</i>
<i>Bitter Lemon ^{3) 10)} Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10</i>	<i>€</i>



Biere

<i>Park Pils, vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Park Pils, vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Karlsberg Pils, vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Karlsberg Pils, vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner Hell, vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Paulaner Hell, vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner Hefe-Weißbier, vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner Hefe-Weißbier, vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Dunkles Hefe-Weißbier, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Park Frei, alkoholfrei, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Paulaner Hefe-Weißbier</i> <i>Zitrone, alkoholfrei, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Paulaner Hefe-Weißbier,</i> <i>alkoholfrei, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>



Mischgetränke

<i>Weißherbst - Schorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Weißherbst - Schorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Riesling - Schorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Riesling - Schorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Jacky - Cola ^{1) 9)}</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Radler ¹¹⁾</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Radler ¹¹⁾</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bier mit Cola ^{1) 9)}</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Bier mit Cola ^{1) 9)}</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Apfelsaft - Schorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Apfelsaft - Schorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Orangensaft - Schorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grapefruit - Schorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Cola - sauer ^{1) 9)}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Cola - sauer ^{1) 9)}</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00 €</i>



Offene Weine

Silvaner 0,25 l 3,30 €
halbtrocken, QbA, saftig

Morio Muskat 0,25 l 3,40 €
QbA, lieblich, bukettreich

Müller Thurgau 0,25 l 3,30 €
trocken, QbA, blumig fruchtig, für
Diabetiker geeignet

Gewürztraminer 0,25 l 3,90 €
QbA, feiner Rosenduft, dezente Süße

Riesling halbtrocken 0,25 l 3,90 €
QbA, saftig, spritzig, anregend

Riesling trocken 0,25 l 3,90 €
QbA, rassig, elegant,

Grauburgunder 0,25 l 3,90 €
Zehntkeller, QbA, trocken,
klar, saftig, mit feinem Aroma nach
Mandeln und Birnen

Pfälzer Landwein 0,25 l 3,20 €
Riesling trocken, QbA, fein-fruchtiges
Bukett,
lebendig im Geschmack

Alle Jahrgänge vorbehalten, auf Anfrage!

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine mit A,-P- Nummern, mit und ohne Prädikat.

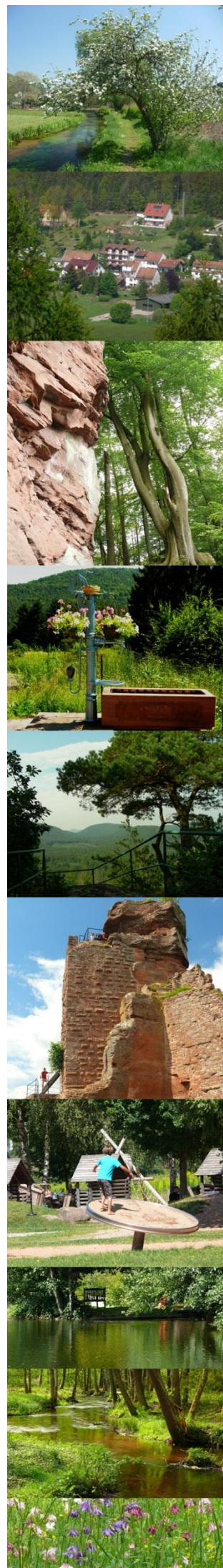


Offene Weine

Portugieser Weißherbst <i>QbA, lieblich</i>	0,25 l	3,60 €
Portugieser Weißherbst <i>trocken, blumig, zart</i>	0,25 l	3,60 €
Cinsault (Rosé) <i>Vin de Pay d`Oc</i> <i>fruchtig, weich, vollmundig</i>	0,25 l	4,90 €
Pfalzrubin <i>Rotwein, QbA, mild, süffig</i>	0,25 l	3,60 €
Dornfelder <i>halbtrocken, fruchtig</i>	0,25 l	4,50 €
Spätburgunder <i>trocken, QbA, weich im Abgang,</i> <i>leicht nussig</i>	0,25 l	4,00 €
Merlot (Rouge) <i>Vin de Pay d`Oc</i> <i>mild, fruchtig, weich</i>	0,25 l	4,90 €
Cabernet Sauvignon (Rouge) <i>Vin de Pay d`Oc</i> <i>kräftig, fruchtig, leichter Kirsch- und</i> <i>Holzton</i>	0,25 l	4,90 €
Französischer · Landwein <i>trocken, mundig,</i> <i>Vin De Pays De L`Herault</i>	0,25 l	3,30 €
Portugieser Rotwein <i>, QbA, trocken, zart</i>	0,25 l	3,80 €

Alle Jahrgänge vorbehalten, auf Anfrage!

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine mit A,-P- Nummern, mit und ohne Prädikat·



Flaschenweine und Sekt

Merlot (Rouge)

0,75 l 14,50 €

Vin de Pay d'Oc

mild, fruchtig, weich

Cabernet Sauvignon (Rouge)

0,75 l 14,50 €

Vin de Pay d'Oc

*kräftig, fruchtig, leichter Kirsch- u.
Holzton*

Cinsault (Rosé)

0,75 l 14,50 €

Vin de Pay d'Oc

fruchtig, weich, vollmundig

Riesling

0,75 l 15,00 €

QbA, trocken, fruchtig, rassig

Alle Jahrgänge vorbehalten, auf Anfrage!

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine mit A-P Nummern, mit und ohne Prädikat.

Nägele, Piccolo weiß

0,2 l 6,00 €

Sekt, halbtrocken, spritzig, frisch

Nägele, Spezial, weiß

0,75 l 16,50 €

Sekt, halbtrocken, süffig

Nägele, Riesling trocken

0,75 l 19,50 €

*Jahrgangssekt, fruchtig, rassig, elegant,
Deutscher Sekt B.A., Rheinpfalz,
Flaschengärung*



*Wir empfehlen unser Haus
für Reisegesellschaften und Festlichkeiten aller Art.*



Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise sind Bruttopreise incl. 19 % Mehrwertsteuer

Unsere Küche ist geöffnet:

11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 21:00 Uhr

Montag Ruhetag - Hotel durchgehend geöffnet.

*Landgrafenstraße 32, 66996 Ludwigswinkel
Telefon: 06393 92153-0, Fax 06393 92153-55*

E-Mail: mail@maimont.de

Internet: www.maimont.com

Alle Saucen und Dressings enthalten die Zusatzstoffe 4) und 13).

Wir würzen alle Speisen mit Jodsalz.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff*
- 2) mit Konservierungsstoff*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) mit Geschmacksverstärker*
- 5) geschwefelt*
- 6) geschwärzt*
- 7) mit Phosphat*
- 8) mit Milcheiweiß*
- 9) koffeinhaltig*
- 10) chininhaltig*
- 11) mit Süßungsmittel*
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle*
- 13) Jodiertes Salz*
- 14) Nitrit Pöckelsalz*
- 15) mit Formvorderschinken*

*Fotos: Karl-Heinz-Bublin, Ludwigswinkel
Franz-Josef Kessler*

Wir bedanken uns herzlich bei Herrn Bublin für die zur Verfügung gestellten Fotos.