

Herzlich Willkommen in der Maikammer Stubb



Maikammer Stubb

Inhaber Peter Hahn
Schulstraße 2
67487 Maikammer
Tel.: 06321 / 8784723
www.maikammer-stubb.de

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
ab 17:00 Uhr bis 23:00

Sonntag und Feiertag
11:30 bis 14.30, 17:00 bis 23:00

Ruhetag Montag



facebook.com/maikammerstubb

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	Flasche 0,70 l	4,50
Gerolsteiner Sprudel Medium	Flasche 0,70 l	4,50
Gerolsteiner Sprudel	Flasche 0,25 l	2,30
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7,8}	Flasche 0,20 l	2,50
Coca Cola ^{6,8,9}	0,20 l 2,50	0,40 l 3,50
Coca Cola Zero ^{6,8,9}	0,33 l 2,90	
Fanta ^{3,4,8,9}	0,20 l 2,50	0,40 l 3,50
Sprite ^{3,4,8,9}	0,33 l 2,90	
Spezi ^{3,6,8,9}	0,20 l 2,50	0,40 l 3,50
Apfelsaft , Johannisbeernektar	0,20 l 2,90	0,40 l 3,90
Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle	0,20 l 2,50	0,40 l 3,50
Traubensaft, weiß oder rot	0,25 l 2,90	0,50 l 3,90
Traubensaftschorle, weiß oder rot	0,25 l 2,50	0,50 l 3,50



Holunder, Litschi

0,33 l 2,90

Aperitif

Aperol Spritz ^{7,9} ,	<i>Aperol, Sekt und Soda auf Eis</i>	5,90
Hugo ⁸ ,	Holunderblütensirup, Minze, Limettenscheibe Sekt und Soda auf Eis	5,90
Tocco Rosso ^{8,9} ,	Campari , Holunderblütensirup, Sekt und Minze auf Eis	5,90
Lillet Wild Berry ^{8,9}	Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeeren und Minze auf Eis	5,90

Heißgetränke & Co.



Qualitätskaffee

Tasse Kaffee ⁶	2,20
Pott Kaffee ⁶	4,40
Espresso ⁶	2,40
Doppelter Espresso ⁶	3,70
Espresso Macchiato ⁶	2,40
Kleiner Cappuccino ⁶	2,90
Großer Cappuccino ⁶	3,40
Milchkaffee ⁶	3,40
Latte Macchiato ⁶	3,40
Tasse Schokolade	3,00
Tasse Schokolade mit Sahne	3,40
Glas Tee Darjeeling, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüner Tee, Früchtetee	3,00
Glas Glühwein (saisonal)	3,00

Sie bekommen alle Kaffeesorten auch koffeinfrei

Flaschenbiere

Bitburger Pils	0,30 l	2,60	0,50 l	3,80	1,00 l	7,00
Radler	0,30 l	2,50	0,50 l	3,80	1,00 l	7,00
Benediktiner Weizenbier	0,30 l	2,60	0,50 l	3,80	1,00 l	7,00
Weizenradler	0,30 l	2,60	0,50 l	3,80	1,00 l	7,00

Bitburger Pils / Radler Alkoholfrei					0,33 l	2,60
Benediktiner Weizen Alkoholfrei					0,50 l	3,80

Brennerei Hubert Müller Maikammer

Weinhefebrand	40 Vol. %	2 cl.	3,00
Obstwasser	40 Vol. %	2 cl.	3,00
Williams – Christ	40 Vol. %	2 cl.	3,50
Zwetschgenwasser	40 Vol. %	2 cl.	3,50
Mirabellenwasser	39 Vol. %	2 cl.	3,50
Premium Quittenbrand	42 Vol. %	2 cl.	3,90

Brennerei Scheibel Kappelrodeck

Moorbirne	40 Vol. %	2 cl.	4,40
Altes Pflümle	43 Vol. %	2 cl.	4,40
Himbeere	40 Vol. %	2 cl.	4,40
Nussler aus Walnüssen	43 Vol. %	2 cl.	4,90
Haselnuss	40 Vol. %	2 cl.	4,90
Apricot – Brandy	35 Vol. %	2 cl.	4,90

Sonstige

Saumagenschnaps		2 cl.	3,00
Jägermeister		2 cl.	3,00
Ramazotti		4 cl.	4,00
Glenfiddich 12 Y. Scotch Whisky		2 cl.	4,00

Offene Weißweine Q.b.A

	<u>0,10l</u>	<u>0,25l</u>
Riesling, trocken <i>Weingut Otto Stachel, Maikammer</i> <i>Inh. Mathias Frankmann</i>	3,00	4,50
Cuvee Blanc, trocken <i>Weingut August Ziegler</i>	3,50	5,90
Riesling, halbtrocken <i>Weingut Patrik Herty, Maikammer</i>	3,00	4,50
Sommer Cuvee, feinherb <i>Weingut Gerhard Hauck, Maikammer</i>	3,50	5,90
Sauvignon blanc, trocken <i>Weingut Gerhard Hauck, Maikammer</i> <u>„Silberne Kammerpreismünze“</u>	3,50	5,90
Weißer Burgunder, trocken <i>Weingut Gerhard Hauck, Maikammer</i>	3,50	5,90
Grauer Burgunder, trocken <i>Weingut Gerhard Hauck, Maikammer</i>	3,50	5,90
Chardonnay, trocken <i>Weingut Rolf Wilhelm, Maikammer</i>	3,50	5,90
Müller – Thurgau trocken <i>Weingut Otto Stachel, Maikammer</i> <i>Inh. Mathias Frankmann</i>	3,00	4,50
Morio Muskat, lieblich <i>Weingut Otto Stachel, Maikammer</i> <i>Inh. Mathias Frankmann</i>	3,00	4,50
Kerner Spätlese, lieblich <i>Weingut Patrik Herty, Maikammer</i>	3,00	4,50

Rosé

	<u>0,10l</u>	<u>0,25l</u>
Sankt Laurent / Spätburgunder, feinherb <i>Weingut August Ziegler, Maikammer</i>	3,50	5,90

Rotweine

	<u>0,10l</u>	<u>0,25l</u>
Spätburgunder, trocken <i>Weingut Gerhard Hauck, Maikammer</i> <u>„Silberne Kammerpreismünze“</u>	3,50	5,90
Spätburgunder, halbtrocken <i>Weingut Patrik Herty, Maikammer</i>	3,00	4,50
Dornfelder, trocken <i>Weingut Patrik Herty, Maikammer</i>	3,00	4,50
Dornfelder, lieblich <i>Weingut Patrik Herty, Maikammer</i>	3,00	4,50
Cuvee Franz, trocken <i>Weingut August Ziegler, Maikammer</i>	3,50	5,90
Merlot, trocken <i>Weingut Otto Stachel, Maikammer</i> <i>Inh. Mathias Frankmann</i>	3,00	4,50

Weinschorle

Müller – Thurgau Schorle	0,25 l	2,50	0,50 l	4,50
Riesling – Schorle	0,25 l	2,50	0,50 l	4,50
Rose – Schorle	0,25 l	2,50	0,50 l	4,50
Rotwein – Schorle	0,25 l	2,90	0,50 l	5,00
Sauvignon, WB, GB – Schorle	0,25 l	3,50	0,50 l	6,50

Schaumweine / Sekt

Sekt Riesling, brut <i>Weingut August Ziegler, Maikammer</i>	Flasche	0,75l	19,90
Sekt Riesling, brut <i>Weingut August Ziegler, Maikammer</i>	Flasche	0,20 l	5,90

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite

Speisen

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,90
Leberknödelsuppe ⁵	4,90
Markklößchensuppe ⁵	4,90

Vorspeisen

1 Scampispieß ^{4,8} in Olivenöl gebraten, dazu ein Cocktaildip und Baguette	5,90
Hausgemachte Bruschetta ^{4,8} 4 geröstete Weißbrotscheiben mit Pesto, marinierte Tomatenwürfel, Salatgarnitur und Parmesan bestreut	7,90
½ Dutzend Schnecken, dazu Baguette	7,50

Salate

Kleiner Beilagensalat ^{2,4,8}	3,90
Großer Beilagensalat ^{2,4,8}	7,00
Herrensalat ^{2,4,8} Salate der Saison mit panierten Schnitzelstreifen, dazu Baguette	11,90
Scampisalat ^{2,4,8} 2 gebratene Scampispieße auf Blattsalate, dazu Baguette	12,90
Salat mit mediterranem Gemüse, dazu Baguette ^{2,4,8}	13,90

**Bei Beilagen Umbestellung zu Spätzle
0,90 Aufpreis**

Kleine Gerichte

Schafskäse ⁸ überbacken mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Kräuterbutter, dazu Baguette	9,90
Flammkuchen Elsässer Art ^{1,3} mit Speck und Zwiebel	8,90
Flammkuchen Mediterran ^{1,3} mit Käse, Peperoni und Tomaten	8,90
Apfelkuchen	8,90
Flammkuchen ^{1,3} mit frischen Champignons, Speck, Zwiebel und Käse	10,90
Käsespätzle ^{2,4,8} mit gebratenen Zwiebeln und Salat kleine Portion mit Salatgarnitur	11,90 8,90

Pfälzer Gerichte

Pfälzer Teller 1 Bratwurst, 1 Leberknödel, 1 Saumagen ^{1,3,5,8,10} dazu Sauerkraut und Bauernbrot	14,90
2 Bratwürste mit Sauerkraut ^{1,3,5,8,10} und Bauernbrot	12,90
2 Leberknödel mit Sauerkraut ^{1,3,5,10} und Bauernbrot	12,90
Portion Saumagen mit Sauerkraut ^{1,3,5,10} und Bauernbrot	12,90
Schiefer Sack 1 Leberknödel, 1 Bratwurst ^{1,3,5,8,10} dazu Sauerkraut und Bauernbrot	12,90

Kleine Portion Minderpreis 1,50 €



Die Sicherstellung der BLOCK HOUSE Fleischqualität beginnt mit der Auswahl der Züchter, der Rassen und der Fütterung. Die Bewegungsfreiheit der Tiere auf saftigen Weiden und eine natürliche und artgerechte Aufzucht sind für uns elementar wichtig.

Rumpsteak vom argentinischen Rind

Rumpsteak „Pfälzer Art“		
mit gebratenen Zwiebeln	mit Bauernbrot	25,90
	mit Pommes Frites und Salat	27,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter		27,90
dazu Pommes Frites und Salat		
Rumpsteak mit Madagaskar – Pfeffersoße		27,90
dazu Pommes Frites und Salat		
Rumpsteak mit frischem, gehacktem Knoblauch		27,90
dazu Pommes Frites und Salat		
Rumpsteak mit mediterranem Gemüse		
dazu Pommes Frites und Salat		29,90

Bei uns werden die Steaks *MEDIUM* gebraten

Vom Fisch

Zanderfilet paniert und gebacken, Kartoffelsalat und hausgemachte Remoulade	19,90
Fischteller mit Dorade, Garnelen, Scampi, Meeresfrüchte und feine Bandnudeln	19,90

**Bei Beilagen Umbestellung zu Spätzle
0,90 Aufpreis**

Vom Schwein

Schnitzel Wiener Art

	mit Bauernbrot	11,90
	mit Bauernbrot und Salat ^{2,4,8}	13,90
	mit Pommes Frites und Salat ^{2,4,8}	14,90
	Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat ^{2,4,8}	16,90
	Schnitzel mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat ^{2,4,8}	16,90
	Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Pommes Frites und Salat ^{2,4,8}	16,90
	Schnitzel mit mediterranem Gemüse, Pommes Frites und Salat ^{2,4,8}	18,90
	Schweinemedallion mit Pfeffersauce dazu Kroketten und Salat ^{2,4,8}	19,90
	Schweinemedallion mit Champignonrahmsauce dazu Kroketten und Salat ^{2,4,8}	19,90

**Bei Beilagen Umbestellung zu Spätzle
0,90 Aufpreis**

Kleine Portion Minderpreis 1,50

Für unsere kleinen Gäste

„Nils Nager“, Kinderschnitzel, Pommes Frites und Ketchup	6,90
„Geflügel – Dinos“ mit Pommes Frites und Ketchup	6,90
„Tigerente“ ^{5,8} 1 Bratwurst mit Pommes Frites und Ketchup	6,90
Portion Pommes Frites und Ketchup	4,50

Beilagen

Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelsalat	4,00
Spätzle	4,50

Dessertkarte

Eis mit Heiß ^{4,8,9} 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	5,90
Eiskaffee ^{4,8,9}	4,90
Espresso Pikante ^{4,8,9} Espresso mit Vanilleeis, grob geschrotetem Pfeffer und Sahne	3,90
Kiki ^{4,8,9} Espresso mit Vanilleeis	3,50

„Allergene Zusatzstoffe“ wenden Sie sich bitte an unser Personal.

1= mit Konservierungsstoffen
5= mit Geschmacksverstärker
9= Farbstoff

2= Farbstoff
6= Koffeinhaltig
10= Phosphat

3= mit Antioxidationsmittel
7= Chininhaltig

4= mit Süßungsmittel
8= mit Säuerungsmittel

