



Herzlich willkommen im Schoggelgaul

Unser Restaurant befindet sich in einer 1789 erbauten ehemaligen Küferei und bietet unseren Gästen das Ambiente eines alten, gemütlichen Bauernhauses.

Seit fast 30 Jahren finden Sie hier ein kleines Stück Frankreich mitten im Herzen der Südpfalz. Wir möchten Sie zu einer kulinarischen Reise in die typisch französische und deutsche Küche einladen, einer einfachen, unkomplizierten Zubereitung von Produkten, die der Markt gerade zu bieten hat. Unsere Philosophie: Qualität der Produkte, traditionsbewusste und gleichzeitig raffinierte Zubereitung sowie erstklassiger Service. Wir verwenden nur frische Zutaten aus der Region. Dies gilt auch für unsere Weinkarte, auf der wir regionale Weine aus Pleisweiler anbieten.

Neben den Klassikern wie Rumpsteak „Pfälzer Art“ oder Nieren in Cognac-Rahmsoße haben wir unser Repertoire um eine Vielfalt von Gerichten erweitert, die Sie speziell nur im Schoggelgaul finden wie zum Beispiel die „Vogesen-Grumbeere“ oder das Rumpsteak mit Meerrettichkruste.

Neben den Gerichten à la carte bieten wir täglich wechselnde Speisen der Saison und freitags immer Fisch oder auch Meeresfrüchte. Fragen Sie einfach beim Personal nach, was der Koch heute für Sie vorbereitet hat.

Für Feiern ab 10 Personen kocht Jules gerne Spezialitäten wie zum Beispiel Couscous, Baeckeoffe, Choucroute oder andere Spezialitäten nach Wunsch. Gerne beraten wir Sie im Vorfeld und richten Ihre Feier oder Ihr Betriebsfest aus.

Wir wünschen Ihnen Bon Appétit

Gis und Jules

Apéritif

Aperol Spritz	€	5,00
Hugo, Winzersekt mit Holunderblütensirup, Limette und frischer Minze	€	5,00
Verschiedene Weinapéritifs vom regionalen Winzer	€	4,50
Kir mit Weißwein und Weinbergpfirsich-Likör	€	4,50
Kir mit Weißwein und schwarzer Johannisbeere (aus dem Burgund)	€	4,50

Unsere Vorspeisen / Entrées

Tagessuppe	€	4,50
Markklößchen-Suppe in würziger Brühe	€	4,50
Weinbergschnecken mit Jules' feiner Kräuterbutter	6 Stück	€ 6,50
	12 Stück	€ 12,50
„Schoggelgaul-Salat“, marktfrische Salate mit knusprigen Putenstreifen	€	9,50
Chèvre chaud, gemischter Salat mit überbackenem Ziegenkäse	€	9,50
Gemischter Salat mit warmem Camembert und knackigen Croutons	€	9,50
Marktfrische Salate, mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	€	10,50
Feldsalat mit knusprigem Speck (je nach Saison)	€	8,50
Tagliatelle mit Crevetten, angebraten mit Zwiebeln und Knoblauch	€	13,50
Champignonköpfe auf cremiger Kräutersoße	€	8,50

Das gibt es nur bei Gis & Jules

„Ratsherren-Topf“, Steaks von Rind, Kalb und Pute, mit gemischten Gemüse, dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 16,50
„Vogesen-Grumbeere“, Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck mit Münsterkäse überbacken, dazu Salat	€ 13,50
Duo von Schweinelende und Rinderhüfte, dazu Pommes und Salat	€ 18,50
Schweinerücken auf Nudeln, mit Champignons und Speck überbacken	€ 14,50
Rumpsteak mit Meerrettichkruste überbacken, dazu Pommes und Salat	€ 19,50
Vogesenschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat	€ 13,50

Gerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	€ 11,50
Rahmschnitzel mit Champignons, Pommes und Salat	€ 12,50
„Teufelsschnitzel“ mit Spätzle und Salat	€ 12,50
Lende in Calvados-Rahmsoße, dazu Pommes und Salat	€ 16,50
Lende in Champignonrahmsoße, dazu Pommes und Salat	€ 15,50
Lende auf Ratatouille, dazu Pommes und Salat	€ 17,50
Lende auf Teufelssoße mit Spätzle und Salat	€ 16,50
Cordon-Bleu, gefüllt mit würzigem Münsterkäse dazu Pommes und Salat	€ 18,50
Rückensteak „Schoggelgaul“, dazu Pommes und Salat	€ 14,50
Holzackersteak vom Kamm mit Speck, Zwiebeln und Salat	€ 9,90



Gerichte vom Kalb

Cordon-Bleu, dazu Pommes und Salat	€ 19,50
Züricher Geschnetzeltes, dazu Pommes und Salat	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Pommes und Salat	€ 19,50
Nieren in Cognac-Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 19,50

Gerichte von der Pute

Putenschnitzel in Champignonrahmsoße, dazu Pommes und Salat	€ 14,50
Putenschnitzel in Pfefferrahmsoße, dazu Pommes und Salat	€ 14,50

Steaks vom Rind

Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit geschmolzenen Zwiebeln	€ 19,50
Rumpsteak mit Jules' feiner Kräuterbutter	€ 19,50
Rumpsteak in Dornfeldersoße	€ 19,50
Rumpsteak in pikanter Soße mit grünem und rosa Pfeffer	€ 19,50
Hüftsteak mit Jules' feiner Kräuterbutter	€ 19,50
Hüftsteak mit frischen Champignons	€ 19,50
Hüftsteak in pikanter Pfefferrahmsoße	€ 19,50
Hüftsteak „Pfälzer Art“ mit geschmolzenen Zwiebeln	€ 19,50
Hüftsteak „Café de Paris“ mit Kräutersoße	€ 19,50
Hüftsteak „Provencal“ auf Ratatouille	€ 19,50
Hüftsteak „Dijonaise“ mit feiner Senfsoße	€ 19,50

Unsere Steaks werden mit Pommes-Frites und Salat serviert. Wahlweise auch mit Bratkartoffeln oder Kroketten.



Für zwei Personen

„Entrecote double“ vom Charolais-Rind mit Kräutersoße,
dazu Pommes und Gemüse € 45,50

Vegetarische Gerichte

Champignonköpfe auf cremiger Kräutersoße € 8,50

„Vogesen-Grumbeere“, Kartoffeln mit Zwiebeln und
Münsterkäse überbacken, dazu Salat € 13,50

Nudel-Gemüse-Gratin, dazu Salat € 10,50

Champignons in Rahmsauce mit Nudeln und Salat € 10,50

Beilagen

Portion Pommes, Gemüse, Nudeln, Spätzle oder Kroketten € 4,00

Gemischter Beilagensalat € 4,00

Wir weisen Sie darauf hin, dass der Salat bei uns üblicherweise zum Hauptgericht serviert wird. Sollten Sie ihn vorweg wünschen, teilen Sie es bitte unserem Service-Personal mit.

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes € 7,50

Kinderschnitzel mit Pommes und Salat € 8,50

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50

Portion Pommes-Frites € 4,00

Für Senioren

Schnitzel mit Pommes und Salat	€ 9,80
Schweinelende in Champignonrahmsoße, dazu Pommes und Salat	€ 12,50
Champignons in Rahmsoße mit Nudeln und Salat	€ 8,50

Was Süßes zum Schluss

1 Kugel Eis	€ 1,50
1 Kugel Eis mit Sahne	€ 2,00
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	€ 4,50
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	€ 5,00
Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone und Nuss	
„Heiße Liebe“, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Kirschen oder heißer Schokolade mit Sahne	€ 8,50
Sorbet „Schoggelgaul“, Zitronensorbet mit frischen Früchten, wahlweise mit oder ohne Alkohol	€ 8,50
Frische Erdbeeren mit Zucker	€ 7,50
Frische Erdbeeren mit Zucker und Sahne	€ 8,00
Erdbeeren „Romanoff“, Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	€ 8,50
„Mystère“ nature, Vanilleeis im Krokantmantel mit Baiserkern, garniert mit Früchten und Sahne	€ 6,50
„Mystère“ Grand Marnier	€ 7,50