



Herzlich Willkommen in der PWV-Hütte Steinbach

Wir sind seit 2017 als ROK City Food Department mobil mit unseren Food Trucks, einem umgebauten Rettungswagen sowie einer Feuerwehr mit neu aufbereiteter Feldküche der Bundeswehr im „Einsatz“ auf verschiedensten Events sowie privaten Feiern.

Seit dem 07.10.2022 sind wir die stolzen Pächter der PWV Hütte.

Auf unserer Speisekarte erwartet Sie die gewohnte Qualität, welche wir seit 2017 in unseren Food Trucks anbieten. Frische Küche mit möglichst regionalen Zutaten, wir verzichten soweit wie möglich auf Zusatzstoffe, unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Lauer in Winnweiler.

Unser Slogan „Wir frittieren nicht, wir kochen“ wird auch hier umgesetzt. Sie finden auf unserer Speisekarte Gerichte aus unserem Smoker, Burger, Pasta-Gerichte, vegetarische/vegane Speisen & klassisch pfälzische Gerichte.

Auch Ihre private Feier kann bei uns stattfinden, dazu beraten wir Sie gerne und stellen mit Ihnen zusammen ein individuelles Menü zusammen.

Einen schönen Aufenthalt wünschen Diana und Jane, sowie der Rest des Teams.

www.food-department.com



Vorspeisen / Kleine Gerichte

- Brotzeit-Platte mit Käse und Wurst* 9,50
Ein vielfältiger Mix verschiedener Wurst- und Käsesorten, mit bunter Garnitur,
dazu reichen wir Brot und Butter (4,A,C,G,I,J,K)
- Brotzeit-Platten richten wir auch gerne für mehrere Personen an,
pro extra Person berechnen wir 6,-*
- Überbackenes Camembert-Brot mit Preiselbeeren* 7,90
Brot wird in Butter gebraten, anschließend mit unserem Kräutersalz gewürzt und Kartoffeln sowie
Camembert überbacken, dekoriert mit Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Nüssen (A,E,G)

Bowls

- Buddha Bowl* 10,00
Liebevoll angerichtet findet ihr darin Quinoa, Süsskartoffeln, Salatgurke, rote Bete, Paprika,
Kichererbsen, Karotten und Mais. Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing (2,11,J)
- Buddha Bowl mit Limetten-Hähnchen* 13,00
Liebevoll angerichtet findet ihr darin in Limette, Knoblauch, Meersalz und Chili eingelegte Hähnchenbrust,
Quinoa, Süsskartoffeln, Salatgurke, rote Bete, Paprika, Kichererbsen, Karotten und Mais.
Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing (2,11,J)
- Buddha Bowl mit Garnelen* 14,50
Liebevoll angerichtet findet ihr darin in Knoblauchöl gebratene Garnelen,
Quinoa, Süsskartoffeln, Salatgurke, rote Bete, Paprika, Kichererbsen, Karotten und Mais.
Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing (2,11,B,J)

Kindergerichte

- Susi und Strolch Teller* 5,50
Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Sahne-Sauce, auf Wunsch mit Käse^(G)
- Popeye Teller* 5,50
Unsere Bratwurst vom ansässigen Metzger welche verfeinert ist mit Emmentaler, Spinat und Sahne
kommt zu frischem Kartoffelstampf (1,3,4,8,J,I,G)
- Hercules Teller* 7,50
Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, garniert mit Zitrone, dazu Bratkartoffeln (A,C,K)

Hauptgerichte mit Fleisch

- Pfälzer Burger vom Saumagen im Brezel-Brioche-Bun* 11,00
Saumagen vom ansässigen Metzger kommt zusammen mit herzhaft abgeschmecktem Sauerkraut, hausgemachtem Dijon-Senf-Schmand und in Honig karamellisierten Zwiebeln auf einen köstlichen Brezel-Brioche-Bun (1,2,3,4,5,6,A,C,G,I,J,K)
- Pulled Pork Burger im OMG-Burger-Bun* 12,00
16 Stunden auf dem Smoker gegart, von Hand gepullt, mariniert mit hausgemachter rauchiger Whiskey-Sauce, dazu geschmolzener Cheddar, unsere eigene Coleslaw-Kreation, Tomaten, roten Zwiebeln und unsere BBQ-Sauce, im knusprigem OMG-Burger-Bun (1,3,9,A,G,J)
- Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gemüse-Ragout* 14,00
Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, garniert mit Zitrone, dazu ein Ragout aus Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Karotten in einer feinen Sahnesauce (A,C,G,K)
- Pfälzer Saumagen mit Speck-Sauerkraut und Bratkartoffeln* 14,50
Saumagen vom ansässigen Metzger wird serviert mit herzhaft abgeschmecktem Sauerkraut und Bratkartoffeln (1,2,3,4,5,6,I,J,K)
- Hauseigene Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf* 14,20
Zwei hauseigene Bratwürste vom ansässigen Metzger, welche verfeinert sind mit Emmentaler, Spinat und Sahne kommen zu Speck-Sauerkraut und frischem Kartoffelstampf (1,3,4,8,J,I,G)
- Mango-Curry-Kokos Sauce mit Hähnchenbrust an Langkorn- & Wildreis* 13,50
Zwiebeln werden zusammen mit Ingwer und Chili angebraten, anschliessend mit frisch gepresstem Orangensaft und Kokosmilch abgelöscht. Hinzu kommt frische Mango, Zitronengras und passende Gewürze. Serviert mit Hähnchenbrust und einem Mix aus Langkorn- und Wildreis (J)

Beilagen

- Portion Bratkartoffeln oder gebratene Süßkartoffel-Sticks* 4,80
- Frischer Kartoffelstampf* 4,50
- Beilagen-Salat* 4,90
Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing (2,11,J)

Hauptgerichte fleischlos

- Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat* 10,50
Pellkartoffeln kommen zu unserem hausgemachtem Kräuter-Sahne-Quark, dazu bunte Salatdekoration mit unserem Honig-Senf-Dressing ^(2,11,B,G,J)
- Hausgemachte Spinat-Semmelknödel mit Champignons in Riesling-Sahnesauce* 11,50
Semmelknödel mit frischem Spinat und Käse in einer Sauce aus Weisswein, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Champignons ^(A,C,G,L)
- Mango-Curry-Kokos Sauce mit gebratenem Pfannengemüse an Langkorn- & Wildreis* 11,00
Zwiebeln werden zusammen mit Ingwer und Chili angebraten, anschliessend mit frisch gepresstem Orangensaft und Kokosmilch abgelöscht. Hinzu kommt frische Mango, Zitronengras und passende Gewürze. Serviert mit Pfannengemüse und einem Mix aus Langkorn- und Wildreis ^(J)

Auf Vorbestellung (mindestens 2 Tage vorher) bieten wir auch Tajine an

Buntes Gemüse, wie Zucchini, Paprika, Tomaten, Champignons, Gurke, Kartoffeln und Karotten kommen zu afrikanischen Gewürzen, gereicht mit Couscous, zubereitet in original marokkanischen Tontöpfen, entweder vegan oder mit Hähnchen/Fisch

Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Dessert

- Hausgemachter Kaiserschmarrn* 6,50
Mit Vanillesauce und Preiselbeeren ^(A,C,G,1,2,4)
- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis*^(G,4) 6,20
- Hausgemachte Raffaello-Quarkspeise mit Himbeeren im Glas* 6,90
Verfeinert mit echter Vanilleschote und Sahne. Auf Wunsch mit Eierlikör ^(G)
- Ein Stück Kuchen/Torte (Backstubb Böttstadt)* 3,00 | 4,00
- Heiße Liebe* 6,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^(G,4)
- Kugel Eis im Becher* 1,50
Vanille, Schokolade und Erdbeere ^(G,4)

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Mineralwasser	2,80	3,50
Coca Cola (1,2,9)	3,20	3,90
Coca Cola zero (1,2,9,11)	3,20	3,90
Schwollener Orangenlimonade (2,3)	3,00	3,70
Schwollener Zitronenlimonade (2,3)	3,00	3,70
Spezi (1,2,3,9)	3,20	3,90
Apfelsaft/Traubensaft/Johannisbeersaft/Orangensaft	3,50	4,20
Saftschorle	3,20	3,90

Wein & Sekt Weingut Schwan, Niefernheim/Pfalz

0,2 l

Riesling, trocken (L) <i>spritzig, feinrassig</i>		4,10
Grauburgunder, trocken (L) <i>ausgeprägte Frucht, charakterstark, delikat</i>		4,40
Weissburgunder, trocken (L) <i>feine Note, ausgewogene Art</i>		4,40
Silvaner, feinherb (L) <i>feinduftig, süffig</i>		4,40
Scheurebe, lieblich (L) <i>bukettreich, feine Süße</i>		4,40
Portugieser Weißherbst, lieblich (L) <i>fruchtig, mild, unkompliziert</i>		4,10
Dornfelder, trocken (L) <i>feine Kirschnote, kräftig, ausdrucksvoll</i>		4,50
Portugieser Rotwein, halbtrocken (L) <i>rubinrot, kräftig, samtig</i>		4,50

0,3 l

0,5 l

Weißweinschorle (L)	3,60	4,20
Rotweinschorle (L)	3,60	4,20
Roséschorle (L)	3,60	4,20

<i>Bier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Schnorres Lager Pils vom Fass ^(A)	3,80	4,50
Karlsberg Ur-Pils vom Fass ^(A)	3,80	4,50
Radler/Cola-Bier ^(1,2,3,9,A)	3,50	4,20
Karlsberg Hefeweizen natur, hell Flasche ^(A)		4,20
Karlsberg Hefeweizen natur, dunkel Flasche ^(A)		4,20
Karlsberg Hefeweizen alkoholfrei Flasche ^(A)		4,20
Karlsberg Pils alkoholfrei Flasche (0,33l) ^(A)		3,50

<i>Hochprozentiges</i>	<i>2 cl</i>
Jägermeister 35% Vol	2,80
Williams Christ Birne, Brennerei Geissler 40% Vol	3,00
Waldhimbeer-Geist, Brennerei Geissler 40% Vol	3,00
Mirabellen-Brand, Brennerei Geissler 40 % Vol	3,00
Ramazzotti 30% Vol	2,80
Baileys, 17% Vol	2,80
Eierlikör, Verpoorten 20% Vol	2,80

Warme Getränke

Tee (verschiedene Sorten)	2,50
Kaffee ⁽⁹⁾	2,90
Espresso ⁽⁹⁾	2,00
Cappuccino ^(9,G)	3,20
Latte Macchiato ^(9,G)	3,50
Milchkaffee ^(9,G)	3,20

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeloxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse