



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

Saumagen Carpaccio

8,90

mit lauwarmen hausgemachtem Krautsalat, gerösteten Kartoffelwürfeln und Balsamico-Vinaigrette (1,2,3,4,5,6,I,J)

Überbackenes Camembert-Brot mit Preiselbeeren

9,90

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

11,50

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

14,90

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

16,70

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)

Burger

Pfälzer Burger vom Saumagen im Brezel-Bun

12,60

Saumagen vom ansässigen Metzger kommt zusammen mit herzhaft abgeschmecktem Sauerkraut, hausgemachtem Dijon-Senf-Schmand und in Honig karamellisierten Zwiebeln auf einen köstlichen Brezel-Bun (1,2,3,4,5,6,A,C,G,I,J,K)

Pulled Pork Burger im OMG-Burger-Bun

13,80

16 Stunden auf dem Smoker gegart, von Hand gepullt, mariniert mit hausgemachter rauchiger Whiskey-Sauce, dazu geschmolzener Cheddar, unsere eigene Coleslaw-Kreation, Tomaten, rote Zwiebeln und unsere BBQ-Sauce, im knusprigen OMG-Burger-Bun (1,3,9,A,G,J)

Hähnchen-Burger-Caprese im OMG-Burger-Bun

12,90

Hähnchenbrust welche in Limette, Knoblauch, Meersalz und Chili eingelegt wurde, wird aufm OMG-Burger-Bun mit Tomaten, Mozzarella, Salat und hausgemachtem Tomaten-Dip serviert (1,3,9,A,G,J)

Hauptgerichte mit Fleisch

- Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln* 15,50
Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, garniert mit Zitrone, dazu kross gebratene Bratkartoffeln (A,C,K,3)
- Schnitzel „Jäger Art“ mit Bratkartoffeln* 17,70
Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, hausgemachte Jägersauce, dazu kross gebratene Bratkartoffeln (A,C,K,3)
- Schnitzel mit Frankfurter grüner Soße, dazu Salzkartoffeln* 17,90
Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu hausgemachte Frankfurter Grüne Soße aus Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle, Schmand abgeschmeckt mit passenden Gewürzen, dazu servieren wir Salzkartoffeln (A,C,G,K,3)
- Schnitzel „Wilfried“* 18,10
Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu zwei Spiegeleier und Pasta in unserer hausgemachten Cheddar-Käse-Soße (A,C,K,3)
- Smoky Steak mit gebratenen Süßkartoffel-Sticks* 17,90
8 Stunden am Stück gesmokter Schweinekamm, verfeinert mit hausgemachtem BBQ-Rub, kommt zu unserer hausgemachten BBQ-Sauce, und Süßkartoffel-Sticks in der Pfanne gebraten (9,1,1)
- Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln* 16,70
Saumagen vom ansässigen Metzger wird serviert mit herzhaft abgeschmecktem Sauerkraut und Bratkartoffeln (1,2,3,4,5,6,1,1,K)
- Spinat-Käse-Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf* 15,00
Zwei Bratwürste vom ansässigen Metzger, welche verfeinert sind mit Emmentaler, Spinat und Sahne kommen zu Sauerkraut und frischem Kartoffelstampf (1,3,4,8,1,1,G)
- Mango-Curry-Kokos Sauce mit Hähnchenbrust an Langkorn- & Wildreis* 15,50
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 (1)

Hauptgerichte fleischlos

Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat 12,00

Pellkartoffeln kommen zu unserem hausgemachtem Kräuter-Sahne-Quark, dazu bunte Salatdekoration mit unserem Honig-Senf-Dressing (2,11,B,G,J)

*Gekochte Eier mit Frankfurter grüner Soße,
dazu Salzkartoffeln* 13,90

Zwei gekochte Bio-Eier, dazu hausgemachte Frankfurter Grüne Soße aus Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle, Schmand abgeschmeckt mit passenden Gewürzen, dazu servieren wir Salzkartoffeln (C,G,K,3)

*Hausgemachte Spinat-Semmelknödel mit Champignons
in Riesling-Sahnesauce* 13,20

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* 12,60

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)

Spaghetti Frutti di Mare 18,90

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern in einer leichten Tomatensoße mit einem Spritzer Zitrone verfeinert

Kindergerichte

Susi und Strolch Teller 6,30

Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Sahne-Sauce, auf Wunsch mit Käse(G)

Popeye Teller 6,30

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 9,80

Frisch paniertes Schnitzel vom Schwein, garniert mit Zitrone, dazu Bratkartoffeln (A,C,K)

Beilagen

<i>Portion Bratkartoffeln oder gebratene Süßkartoffel-Sticks</i>	4,80
<i>Frischer Kartoffelstampf</i>	4,50
<i>Beilagen-Salat</i>	4,90

Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing ^(2,11,J)

Dessert

<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn</i>	6,50
-------------------------------------	------

Mit Vanillesauce und Preiselbeeren ^(A,C,G,1,2,4)

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis^(G,4)</i>	6,20
<i>Hausgemachte Raffaello-Quarkspeise</i>	6,90

mit Himbeeren im Glas Verfeinert mit echter Vanilleschote und Sahne. Auf Wunsch mit Eierlikör ^(G)

<i>Schokoladentaler mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>	6,90
-----------------------------------------------------------	------

Luftiger Schokoladenkuchen mit warmem, zartschmelzenden Kern aus Zartbitterschokolade serviert mit Vanilleeis und Himbeerspiegel ^(A,C,G,1,2,3,4,11)

<i>Heiße Liebe</i>	6,50
--------------------	------

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^(G,4)

<i>Kugel Eis im Becher</i>	1,50
----------------------------	------

Vanille, Schokolade und Erdbeere ^(G,4)

Auf Vorbestellung (mindestens 2 Tage vorher)

biehen wir auch folgende Gerichte an

Marokkanische Tajine ab 4 Personen

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

Paella mit Meeresfrüchten/Hähnchen ab 4 Personen

Paprika, Tomaten und Erbsen werden in Olivenöl angebraten, mit Weißwein abgelöscht und mit Reis langsam gegart, dazu kommen Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Tintenfischringe, ausgewählte Gewürze wie Safranfäden und Kräuter

Frühstück ab 4 Personen

Bunte Auswahl an Wurst/käse, Lachs, Tomate Mozzarella, Rührei mit Bacon, Obst und Gemüse, Brot und Brötchen, Milchreis, 1 Glas Sekt, Orangensaft, Mineralwasser und Kaffee

Sprechen Sie uns dazu gerne an!

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)	3,90	4,90
Rotweinschorle (L)	3,90	4,90
Roséschorle (L)	3,90	4,90

<i>Bier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
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 alkoholfrei Flasche ^(A)		4,20
Karlsberg Pils alkoholfrei Flasche (0,33l) ^(A)		3,50
Karlsberg Fresh Apfel alkoholfrei Flasche (0,33l) ^(A,3,4,11)		3,50
Karlsberg Grapefruit alkoholfrei Flasche (0,33l) ^(A,3,4,11)		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 Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse