

SILBERPAPPEL
SPEISEKARTE
SOMMER 2026



silberpappel

SCHÖN, DASS DU DA BIST

Wir starten mit einer neuen Karte, neuen Öffnungszeiten und ganz viel frischer Energie. Es ist wieder Zeit für gutes Essen, kalte Drinks und diese Abende, die ganz spontan zu unvergesslichen Momenten werden ...

Ob auf ein entspanntes Feierabendbier mit Freunden oder einen genussvollen Abend mit der Familie – wir freuen uns auf euch.

**Unsere Öffnungszeiten (April–September):
Dienstag bis Freitag | 17:00 – 22:00 Uhr**

Und weil jeder Abend ein bisschen besonders sein darf, erwarten euch neben unserer neuen Speisekarte auch unsere liebevoll gestalteten Themenabende:

Dienstag – Schnitzel & Bier

Knusprig, herzhaft und am besten mit einem kühlen Glas Bier dazu.

Mittwoch – Burger & DJ

Saftige Burger, gute Drinks und die passenden Beats für einen entspannten Abend.

Donnerstag – Pasta & Tiramisu

Hausgemacht, mit viel Amore und einem Hauch Italien.

Freitag – Forelle & Wein

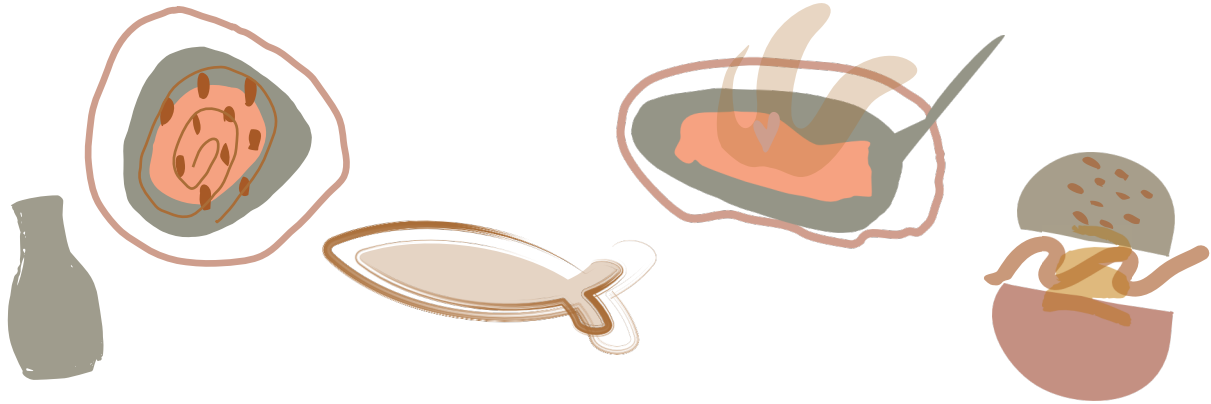
Odenwald trifft Pfalz – frisch, regional und perfekt kombiniert.

Dazu gibt es immer wieder Livemusik, besondere Events und Abende, die man nicht planen kann – aber definitiv erleben sollte.

Deine

Genusszeuger

Unsere Aktionstage



DIENSTAG - Schnitzeltag

Knusprig, goldbraun und einfach immer eine gute Idee! Unser Schnitzeltag bringt Abwechslung auf den Teller. Stellt euch euer Lieblingsgericht ganz nach eurem Geschmack zusammen!

Ihr habt die Wahl:

- 1 | Vom Schwein, Hähnchen oder als Zucchinischnitzel
- 2 | Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffel-Gurken-Salat

Zu jedem Schnitzelgericht servieren wir einen kleinen Salat.

Dienstag ist Biertag

Jeden Dienstag bieten wir euch, zu einem unserer Schnitzelgerichte, unsere Biere zum besonders attraktiven Preisen an:

0,30 | 3,50 €
0,50 | 4,50 €

Unsere Schnitzelvariationen:

Schnitzel „Wiener Art“

mit knusprigen Pommes und Zitrone

16,00 €

Schnitzel

mit mediterranem Gemüse
wahlweise mit Schafskäse verfeinert

18,00 €
+ 3,00 €

Schnitzel

mit würziger Schafskäsesauce, Peperoni und frischen Kirschtomaten

19,00 €

Piccata Milanese

Im Parmesanmantel, serviert auf fruchtiger Tomatensauce

21,00 €

Restaurantskante

MITTWOCH - Burgertag

Herzhaft, saftig und voller Geschmack: Am Burgertag wird geschichtet, kombiniert und genossen. Hier findet jeder seinen Favoriten!

Ihr habt die Wahl:

- 1 | mit kleinem Salat oder
- 2 | mit Pommes und Dip

Unsere Burgerauswahl:

Saftiger Rinderburger

mit 100 % Rindfleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln sowie BBQ- und Burgersauce

15,50 €

Deftiger Bratwurstburger

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei sowie BBQ- und Burgersauce

16,00 €

Zarter Crispy Chicken Burger

mit Rucola, Tomate und leichter Aioli

19,00 €

Saftiger Rinderburger

mit aromatischer Roter Beete, Zwiebeln und Schafskäse

21,00 €

Fischburger

mit gebackenem Lachsfilet, Tomatenwürfeln, Schafskäse und Kräutermayo

18,00 €

Extras

| | |
|----------------|----------|
| Extra Dip | + 0,80 € |
| Extra Käse | + 1,00 € |
| Spiegelei | + 1,50 € |
| Zwei Scheiben | |
| Speck | + 2,00 € |
| Schmorzwiebeln | + 1,00 € |
| Doppelt | |
| Fleisch | + 5,50 € |

Restaurants

DONNERSTAG - Pasta Tag

Ein Hauch von Italien mitten im Sommer: Frische Pasta, aromatische Saucen und ganz viel Genuss | so schmeckt der Donnerstag!

| Frische Tagliatelle
| Zu jedem Nudelgericht servieren wir einen kleinen Salat.

Unsere Pastagerichte:

Fruchtige Tomatensauce
mit hausgemachtem Pesto

14,00 €

Arrabiata (scharf)
mit Tomatensauce, Oliven und feinen Kräutern

14,00 €

Klassische Bolognese
vom Rind, herzhaft und vollmundig

16,00 €

Cremige Schafskäsesauce
mit Peperoni und Kirschtomaten

16,00 €

Lachsforellenfilet + 6,00 €

Gebratene Hähnchenbrust + 6,00 €

Donnerstag ist Tiramisutag

Zu einem der großartigen Pastagerichte, bieten wir euch donnerstags unser hausgemachtes und legendäre Tiramisu für 6,00€ an.

Restaurantskante

FREITAG - Forellenabend

Frisch aus der Region und mit viel Liebe zubereitet: Unser Forellenabend bringt feinen Fischgenuss auf den Tisch. Frische Forellen vom Forellenhof Spohn | Heiligkreuzsteinach.

Ihr habt die Wahl:

- 1 | Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Gurken-Salat
 - 2 | Zerlassene Butter oder feine Weißweinsauce
- Zu jedem Forellengericht servieren wir einen kleinen Salat.

Unsere Forellenvariationen:

Forelle Müllerin Art

klassisch und fein gebraten

17,00 €

Forelle

mit aromatischer Mandelbutter

18,00 €

Forelle Finkenwerder Art

mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Petersilie

19,00 €

Forelle mediterraner Art

mit Kapern und frischen Tomatenwürfeln

18,00 €

*Riesling | Weingut Christian Heußler | Rhodt u.R. | Pfalz
Grauburgunder | Weingut Christian Heußler | Rhodt u.R. | Pfalz
Rosé | Weingut Lukas Reinhardt | Deidesheim | Pfalz
Sauvignon Blanc | Weingut Lukas Reinhardt | Deidesheim | Pfalz

Freitag ist „gönn-dir-tag“

Jeden Freitag bieten wir euch, zu einem unserer Forellengerichte, ausgesuchte Weine* in 0,25 ltr. für sagenhafte 6,00€ an:

Regionalkante



Vorspeisen

Bruschetta – knusprig geröstetes Brot, frisch belegt

| | |
|--|----------|
| mit sonnengereiften Tomaten, Knoblauch und Basilikum vegan | 7,00 € |
| mit mediterranem Gemüse vegan | 7,00 € |
| - wahlweise mit Schafskäse | + 2,00 € |
| als tagesaktuelle Variation | 9,00 € |

Kleinigkeiten – serviert mit einem Korb Baguette

| | |
|---|----------|
| Tagessuppe – frisch und saisonal abgestimmt | 7,00 € |
| Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen | 8,00 € |
| - wahlweise mit Schafskäse + | + 3,00 € |
| Gegrillte Peperoni mit hausgemachter Aioli | 10,00 € |
| - wahlweise mit Oliven + | 2,00 € |
| - wahlweise mit Schafskäse + | 3,00 € |
| Zartes Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und feiner Kräutermayo | 14,00 € |

Zeit

mit

Salate

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

Kleiner gemischter Salat

mit knackiger Rohkost, Hausdressing, Croutons und Kernen

6,00 €

Caesar Salad „à la Pappel“

mit cremigem Joghurtdressing, Croutons und gehobeltem Parmesan

- Wahlweise mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

11,00 €

+ 6,00 €

Großer gemischter Salat

mit frischer Rohkost, Hausdressing, Croutons und Kernen

- wahlweise mit Schafskäse, Peperoni und Oliven +

- wahlweise mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet +

12,00 €

4,00 €

6,00 €

Mediterraner Wurstsalat mit mediterranem Gemüse & Rucola

herzhaft angemacht, serviert mit Brot

- wahlweise mit Pommes +

- wahlweise mit Schafskäse

13,00 €

3,00 €

+ 3,00 €

Freunden



zusammen.

Hauptgericht: vegetarisch und vegan

| | |
|--|----------|
| Ofenkartoffel mit mediterranem Ofengemüse vegan | 12,00 € |
| - wahlweise mit Schafskäse | + 3,00 € |
| serviert mit Beilagensalat | |
| | |
| Tagliatelle in fruchtiger Tomatensauce | |
| mit mediterranem Gemüse vegan | 14,00 € |
| wahlweise mit Schafskäse + | 3,00 € |
| | |
| Vegetarischer Burger im Bun | |
| mit herzhaftem Patty, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln | |
| sowie BBQ- und Burgersauce | 13,00 € |
| - wahlweise mit Pommes | + 3,00 € |

Gemeinsam



sitzen

Fleisch & Fisch

Grobe Bratwurst

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Senf

13,00 €

Zartes Räucherforellenfilet

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräutermayo

15,00 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit knusprigen Pommes und frischem Beilagensalat

18,00 €

Saftiger Rinderburger im Bun

mit 100 % Rindfleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln
sowie BBQ- und Burgersauce
– wahlweise mit Pommes

15,00 €

+ 3,00 €

Gegrillte Hähnchenbrust

auf Tagliatelle und mediterranem Gemüse & Parmesan

21,00 €

Lachsforellenfilet vom Grill

mit aromatischer Tomatensauce auf Tagliatelle und
mediterranem Gemüse & Parmesan

21,00 €

Rumpsteak

mit geschmorten Zwiebeln und knusprigen Pommes

28,00 €



Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Pommes

mit Ketchup

5,00 €

Penne wahlweise

mit Butter, Käse oder fruchtiger Tomatensauce

6,50 €

Chicken Nuggets

mit Pommes und Ketchup

8,00 €

Kleines Schnitzel

mit Pommes und Ketchup

8,00 €

Heiße Himbeeren

mit cremigem Vanilleeis

7,00 €

Hausgemachte Apfeltarte

mit cremigem Vanilleeis

7,00 €

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern und einer Kugel Eis nach Wahl

8,00 €

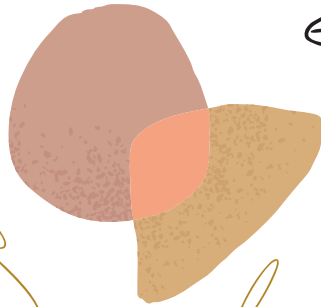
Eine Kugel Eis

– entdeckt unsere aktuellen „ZeitgEist“-Sorten

1,80 €

Nachspeisen

In einem



schönen

Ort.

Alkoholfreies

Bellaris Mineralwasser Classic oder Naturelle

| | |
|--------|--------|
| 0,25 l | 3,00 € |
| 0,75 l | 6,50 € |

Pfalzgut Direktsäfte Apfel oder Orange

| | |
|--------|--------|
| 0,25 l | 3,50 € |
|--------|--------|

Schorlen Apfelschorle · Johannisbeerschorle

| | |
|--------|--------|
| 0,33 l | 4,00 € |
|--------|--------|

Limonaden Zitronenlimonade Cola · Cola zuckerfrei · Spezi

| | |
|--------|--------|
| 0,33 l | 4,00 € |
|--------|--------|

Heißgetränke

Espresso 2,50 €

Doppelter Espresso 3,50 €

Espresso Macchiato 3,50 €

Americano 3,50 €

Cappuccino 4,00 €

Latte Macchiato 4,50 €

Offener Tee 4,00 €

Mutter,



Liebe

Bier

Vom Fass

Bellheimer Lord Pils
Bellheimer Lord Radler
Valentins Weizen
Valentins Weizenradler

| | |
|--------|--------|
| 0,30 l | 4,00 € |
| 0,50 l | 5,50 € |

Aus der Flasche

Bellheimer Fresh alkoholfrei
0,33 l 4,00 €

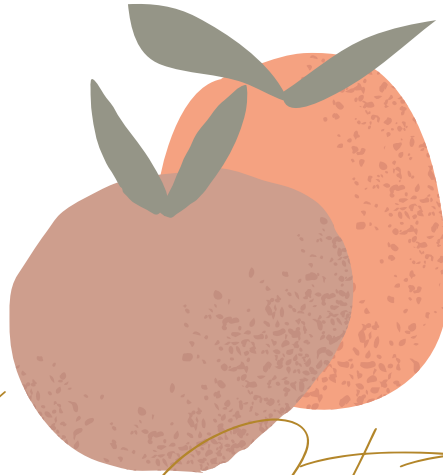
Valentins Weizen alkoholfrei
0,50 l 5,50 €

Valentins Helles
0,50 l 5,50 €

Bellheimer Naturradler
0,33 l 4,00 €

Bellheimer Naturradler
alkoholfrei
0,33 l 4,00 €

hochwertige
und
frische



Zutaten.

Offene Weine & Sekt

**Weingut Christian Heußler | Rhodt u.R. | Pfalz
Rieslingschorle | Roséschorle**

| | |
|--------|--------|
| 0,25 l | 4,00 € |
| 0,50 l | 6,50 € |

**Riesling | Weingut Christian Heußler | Rhodt u.R | Pfalz
Grauburgunder | Weingut Christian Heußler - Rhodt u.R | Pfalz**

| | |
|--------|--------|
| 0,10 l | 4,00 € |
| 0,25 l | 6,50 € |

**Rosé | Weingut Lukas Reinhardt | Deidesheim | Pfalz
Sauvignon Blanc | Weingut Lukas Reinhardt | Deidesheim | Pfalz**

Weißburgunder-Chardonnay | Weingut Mussler | Bissersheim | Pfalz

| | |
|--------|--------|
| 0,10 l | 4,00 € |
| 0,25 l | 8,00 € |

Secco Verde trocken | Weingut Holz-Weisbrodt | Weisenheim am Berg | Pfalz

| | |
|--------|--------|
| 0,10 l | 4,50 € |
|--------|--------|



Flaschenweine & Sekt

Weingut Reinhardt · Pfalz

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Deidesheimer Weißburgunder · 0,75 l | 33,00 € |
| Riesling Brut · 0,75 l | 35,00 € |
| Blanc et Noir Brut Nature · 0,75 l | 35,00 € |

Weingut Heußler & Töchter · Pfalz

| | |
|--|---------|
| Grauburgunder »Klosterpfad« · 0,75 l | 34,00 € |
| Weißburgunder »Brutiful Orange« · 0,75 l | 33,00 € |

Christian Heußler · Pfalz

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Schlossberg Roter Riesling 0,75 l | 29,00 € |
| Rosswingert Grauburgunder 0,75 l | 31,00 € |

Weingut Fußer · Pfalz

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Ruppertsberger Sauvignon Blanc 0,75 l | 31,00 € |
| Deidesheimer Riesling 0,75 l | 29,00 € |

Weingut Nauerth-Gnägy

| | |
|---------------------------|---------|
| Pfalz Merlot 0,75 l | 34,00 € |
| Cabernet Sauvignon 0,75 l | 33,00 € |
| Saignée Rosé 0,75 l | 29,00 € |

Bulgarische Weine

Yalovo »Old School« Chardonnay ·
0,75 l 32,00 €

Yalovo »Zazukano« ·
0,75 l 31,00 €

Wine Bridges »Mavrud« ·
0,75 l 29,00 €

Melvino »Melnik 55« ·
0,75 l 31,00 €

Georgiev & Milkov »Rubin« ·
0,75 l 29,00 €

All das
0 zusammen
sind

Aperitifs. Longdrinks & Digestifs

Lillet Wild Berry
Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo

0,36 l

8,00 €

Cuba Libre
Whiskey Cola
Vodka Lemon
Skinny Bitch
Gin Fizz
Whiskey Tonic

0,33 l

9,00 €

Schnaps | Bitter
Jägermeister
Vodka
Berliner Luft
Limoncello |
Ramazotti

2cl

3,50 €

Brände
Cabernet Sauvignon Testerbrand
Alte Pflaume
Williams Birne
Himbeergeist

2cl

4,50 €



elementare

Genuss-Special

GENUSSERZEUGER | London Dry Gin

Hausgemachter Gin destilliert im
Weingut Heußler, Rhodt u. R.

mit Tonic Water

0,30 l | 9,00 €





SCHÖN, DASS DU DA WARST

Danke



GENUSSERZEUGER



silberpappel

www.genusserzeuger.de

#genusserzeuger | #silberpappelmanheim

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene spricht uns bitte gerne an.

Nimm mich als
PDF Speisekarte mit:



Eines
erfüllten
Essens

