

NATURFREUNDEHAUS ELMSTEIN

SPEISEKARTE



UNSERE GESCHICHTE



Willkommen im Naturfreundehaus Elmstein, eines der wohl geschichtsträchtigen Häuser in ganz Rheinland-Pfalz!

Unsere Geschichte beginnt bereits im Jahre 1910 mit der Gründung der Ortsgruppe Ludwigshafen am Rhein, als erste pfälzische Ortsgruppe. 1912 kamen die ersten Bestrebungen auf, ein Erholungsheim zu gründen. Doch erst 7 Jahre später war der geeignete Ort hierfür gefunden: Elmstein. Das damals genannte "Riesbeckische Haus" wurde nach dem Kauf eigenhändig umgebaut. Am 15. Mai 1921 folgte dann die offizielle Einweihung des Elmsteiner Hauses, welches damit nicht nur das erste Naturfreundehaus in der Pfalz wurde, sondern auch das Größte Deutschlands. Doch sollte die Freude über das neue Haus nicht anhalten.

Im März 1933 wurden im Zuge des Nationalsozialismus sämtliche Arbeitervereine verboten. Es folgte kurz darauf ein Überfall von SA-Männern, welche das Naturfreundehaus plünderten und alle Anwesenden gewaltsam vertrieben. Die offizielle Enteignung folgte dann am 16. November 1933 und wurde bis Kriegsende unter dem Name "Gauheim Mutter und Kind" als Kinder- und Säuglingsheim geführt. 1945 mit dem Kriegsende kehrten ein paar der ehemaligen Naturfreunde ins Haus zurück und übernahmen weitgehend das Personal und die Pflege der 40 elternlosen Kinder. Erst 1950 gelang es den neu gegründeten Naturfreunden das Haus wieder in Besitz zu nehmen.

Nach der Wiedereröffnung hatte das Naturfreundehaus jährlich 15.000 Besuchende zu verzeichnen. Diese kamen aus etlichen Bundesgebieten und zunehmend aus dem Ausland. Bis heute ist das NFH Elmstein eine Herzensangelegenheit der Naturfreunde, für dessen Erhalt fortwährend gekämpft wird.

Danke dass Sie uns mit Ihrem Besuch dabei unterstützen!

Berg frei!

Speisekarte

-  Kohlrabicremesuppe mit Topping
und hausgemachten Kräuterbrötchen 5,50
-  Gegrillte Peperoni mit Baguette 6,80
-  Gegrillter Schafskäse mit Baguette 10,90

FLAMMKUCHEN

- „Klassik“ mit Speck und Zwiebeln 9,50
- Lachs und Dill 10,50
-  Schafskäse und Peperoni 10,00
-  Lauch und Zwiebeln 9,50
-  Plantbase mit Gemüse 10,00

GROSSER, BUNTER SALATTELLER

-  mit hausgemachten Kräuterbrötchen 10,90
-  „Griechischer Art“ mit hausgemachten
Kräuterbrötchen 13,90
-  mit gebraten Pilzen und Zwiebeln 13,90
- mit gebratenen Putenstreifen 14,50
- mit Garnelen & Knoblauch-Crème-fraîche
dazu hausgemachte Kräuterbrötchen 15,90

NEHELMSTEIN



Speisekarte

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

 mit Pilzrahmsauce und Beilagensalat 9,80

KARTOFFELBREI MIT SAUERKRAUT

 mit vegetarischen Bratwürsten (zwei Stück) 11,50
mit Bratwürsten (zwei Stück) 11,90
mit pfälzer Saumagen (zwei Stück) 11,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

 Alternativ: Schnitzel aus Sellerie/Kohlrabi – 2,00

 mit Pommes frites und Salat 14,50
 mit böhmischen Kartoffelsalat 14,50
 + Champignonsauce 15,40



 Beilagensalat 4,00
 Pommes 4,00
 Pommes mit Pilzrahmsauce 4,90

 6 Plantbase Nuggets mit Pommes frites 7,20
6 Chicken Nuggets mit Pommes frites 7,50

 Vegane Currywurst mit Pommes frites 9,20
Currywurst mit Pommes frites 9,50

Speisekarte

GENIESSEN SIE UNSER BUFFET*

15,50

– Selbstbedienung nach Herzenslust

Lassen Sie sich von einer vielfältigen Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten inspirieren.

*Preis pro Person. Nur solange der Vorrat reicht!



Hausgemachte Kuchen

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an frisch zubereiteten Kuchen und Torten an der Kuchentheke verzaubern oder fragen Sie unsere Servicekräfte nach Empfehlungen.

Saisonale Desserts

Verpassen Sie auch nicht unsere saisonalen Spezialitäten wie köstliche Eisbecher, die Sie auf unseren Tafelschildern entdecken können.

NEFFHELMSTEIN

Speisekarte

AUSGEWÄHLTE ZUTATEN AUS DER REGION

Unsere Speisen zeichnen sich durch frische, hochwertige Zutaten aus, die wir nach Möglichkeit direkt aus der Region beziehen. So unterstützen wir lokale Erzeuger*innen und garantieren Ihnen authentischen Geschmack. Mit unserer wechselnden Speisekarte und besonderen Spezialangeboten können Sie sich stets auf saisonale Köstlichkeiten freuen und die Vielfalt der Natur auch auf dem Teller genießen.



ALLERGENE UND ZUTATENHINWEISE

Unsere Servicekräfte stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über mögliche Allergene in unseren Gerichten zu informieren. Bitte beachten Sie auch den entsprechenden Aushang im Restaurant, der detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen enthält.



NEHME STEIN

Getränkekarte

IM GLAS

Apfelsaftschorle 0,3l/ 0,5l	2,60/3,70
Traubensaftschorle 0,3l/0,5l	2,60/3,70
Johannisbeersaftschorle 0,3l/0,5l	2,70/3,90
Coca Cola/Zero 0,3l/0,5l	2,80/3,40
Sprite 0,3l/0,5l	2,80/3,40
Mezzo Mix 0,3l/0,5l	2,80/3,40

IN DER FLASCHE

Esthaler Mineralwasser still/classic 0,7 l	3,00
Coca Cola/ Zero 0,5l	3,60
Teinacher 0,5l	
Orange/Zitrone/Cola-Mix/Apfelschorle	3,30



HEISSGETRÄNKE*

Tee verschiedene Sorten	2,20
Espresso	2,50
Tasse Kaffee (klein/groß)	2,20/3,80
Milchkaffee	3,20
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,40

*Wahlweise mit Hafer oder Kuhmilch

NIEHHEIMSTEIN

Getränkekarte

ALKOHOLFREI

Bitburger Pils 0,0%	0,33 l	3,00
Karlsberg Naturradler alkoholfrei	0,33 l	3,00
Karlsberg Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,50



BIER, ALKOHOLISCH

Karlsberg Urpils	0,5 l	3,50
Karlsberg Naturradler	0,33 l	3,00
Karlsberg Hefeweizen	0,5 l	3,50
Karlsberg Weizenradler	0,5 l	3,50

WEIN, ALKOHOLISCH

Riesling	0,25 l	3,80
Rieslingschorle	0,25 l/0,5 l	2,50/4,50
Weißherbst	0,25 l	3,80
Weißherbstschorle	0,25 l/0,5 l	2,50/4,50
Rotwein	0,25 l	4,20