

Barbarossa Annweiler am Trifels



Am Fuß der Reichsfeste Trifels liegt mitten im Pfälzerwald ein urgemütliches Lokal, in dem sich nicht nur Wandersleute wohlfühlen können. Hier, wo einst der englische König Richard Löwenherz gefangen war und wo die Reichskleinodien aufbewahrt waren, lässt sich heute trefflich essen und trinken.

Nachdem das Restaurant vor Jahren ausgebrannt war, wurde es von der erfahrenen Gastronomin Helga Memmer – sie betreibt auch das weithin bekannte und beliebte Annweiler Forsthaus – mit viel Mut und Engagement von Grund auf renoviert. Heute erstrahlt es in neuem Glanz und hat sich innerhalb kürzester Zeit einen Ruf wie Donnerhall erworben.

In angenehmem Ambiente mit einem wunderschönen Blick auf den Trifels kann der Gast hier nicht nur die Weine der Region genießen, sondern sich vor allem mit köstlichen Pfälzer Spezialitäten verwöhnen lassen. Die reichhaltige Speisekarte beschert ihm tagtäglich die Qual der Wahl. Zudem gibt es täglich ein ganz besonderes Gericht. Montags „Rostige Ritter“ (in manchen Gegenden auch Karthäuser-Klöße genannt), dienstags „Grumbeerpannekiechle“ (auch bekannt als Kartoffelpuffer), mittwochs Schlachtfest, donnerstags Dampfnudeln, freitags Fischfilet, samstags „Mutters Bohneneintopf“ und sonntags Barbarossa-Spieß. Daneben gibt es eine reiche Auswahl an saisonal und regional ausgerichteten Spezialitäten vom Rumpsteak auf Pfälzer Art bis zum Flammkuchen und hervorragenden hausgemachten Kuchen.

Das gemütliche Lokal, in dem sich auch Feste jeglicher Art veranstalten lassen, wird in der wärmeren Jahreszeit durch eine angenehme Terrasse ergänzt.

Barbarossa, Inh. Helga Memmer

Trifelsstr. 72, 76855 Annweiler

Tel. 06346/8479

service@barbarossa-trifels.de

www.barbarossa-trifels.de

Öffnungszeiten:

Täglich ab 10 Uhr und

„so lange Gäste da sind“.