

Samstag, 27. Juli 2024

# Speisekarte



Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag haben wir von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr geschlossen.

Ihre Familie Falke und Huber  
und das gesamte Team

## Aperitifs (0,2l)

<b>Granatapfel-Beeren-Sprizz</b> — Granatapfelsirup / frische Beeren / Sekt	7,80 €
<b>Aperol Sprizz</b> — Aperol, Sekt, Wasser	7,30 €
<b>Hugo</b> — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,30 €
<b>Alm Hugo (alkoholfrei)</b> — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,30 €

## Unsere Weinempfehlungen

<b>Sauvignon blanc</b> — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,40 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,20 €
<b>Chardonnay, trocken</b> — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,30 €
<b>Pinot Noir, trocken</b> — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) (Rotwein)	7,30 €

## Suppen

<b>Pfifferlingscremesuppe</b>	6,80 €
<b>Grießnockerlsuppe</b>	6,50 €
<b>Speckknödelsuppe</b>	6,50 €
<b>Bayerische Brezensuppe</b> — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
<b>Bayerische Brotsuppe</b> — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
<b>Nudelsuppe</b> — Rindfleisch	7,60 €

## Vorspeisen / Salate

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> — Gegrillte Zucchini, Paprika, eingelegte Tomaten und Rucola	11,40 / 14,80 €
<b>„Caesar“-Salat</b> — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
<b>Matjesfilet Hausfrauenart</b> — Salzkartoffeln	16,20 €
<b>Feldsalat</b> — Bündnerfleisch und gebratene Pfifferlinge	16,80 €
<b>Rindercarpaccio</b> — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €
<b>Spanferkelsülze</b> — Röstkartoffeln, Sauce Remoulade und Feldsalatröschen	15,30 €

## TAGES-SCHMANKERL

<b>Gebratenes Lammlendchen</b> — Kräuterkruste, Bohnengemüse und Kartoffelkrusteln	29,40 €
<b>Rinderfilet</b> — Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
<b>Kalbslendchen</b> — Pfefferrahmsauce und Süßkartoffel-Pommes	28,90 €
<b>Schweinekotelette vom Grill</b> — Speck-Zwiebel und Röstkartoffeln	20,20 €
<b>Portion Spanferkel</b> — In dunkler Biersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	18,20 €

---

<b>Apfelstrudel</b> — Vanilleeis	10,10 €
<b>Hausgemachter Schoko-Birnen-Kuchen</b>	4,40 €

### Fisch

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> — Spinat-Parmesan-Risotto	25,20 €
<b>Goldbarsch gebacken</b> — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,30 €

### Rind

<b>Tellerfleisch</b> — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
<b>Ungarisches Gulasch</b> — Semmelknödel	18,50 €
<b>Ochsenfleisch</b> — Rahmspinat, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
<b>Sauerbraten</b> — Semmelknödel und Marktgemüse	19,80 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b> — Chilikruste und Röstkartoffeln	28,60 €

### Schwein

<b>Schweinebraten</b> — Kartoffelknödel <sup>(2)(3)</sup> und Speckkrautsalat	16,50 €
<b>Schweinshaxe</b> — Kartoffelknödel <sup>(2)(3)</sup>	18,20 €
<b>Schweinefilet</b> — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	25,30 €

### Kalb

<b>Kalbsherz vom Grill</b> — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,20 €
<b>Wiener Schnitzel</b> — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €
<b>Kalbstaffelspitz</b> — Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln	19,90 €

### Vegetarisch

<b>Spinat-Ricotta-Ravioli</b> — Pfifferlinge in Rahm, Rucola und Parmesan	18,90 €
<b>Bunte Blattsalate</b> — Abgeschmolzene Kaspressknödel und Kräuterfrischkäse	18,90 €
<b>Käsespätzle</b> — Röstzwiebeln und Blattsalat	16,50 €

**Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (1,50 €).**

Unsere Preise sind Inklusivpreise. Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.

(1) Mit Farbstoff, (2) Mit Konservierungsstoffen, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Koffeinhaltig, (7) Antioxidationsmittel