

Montag, 18. November 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>Herbstapfel Sprizz</b> — Gin, Apfel, Sekt, Stern Arnis	7,30 €
<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)	7,60 €
<b>Rosé Blanc de Noir</b> — Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,40 €
<b>Chardonnay, trocken</b> — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
<b>Pinot Noir, trocken</b> — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) (Rotwein)	7,40 €

## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b> — Geröstete Kerne, Öl	6,50 €
<b>Pfannkuchensuppe</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 €
<b>Grießnockerlsuppe</b>	6,50 €

## Vorspeisen / Salate

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> — Gegrillte Aubergine, Tomatenpesto und Rucola	15,50 €
<b>„Caesar“-Salat</b> — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
<b>Graved Lachs</b> — Feldsalat, Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	17,70 €
<b>Rindercarpaccio</b> — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €
<b>Bunte Blattsalate</b> — Bündnerfleisch und Parmesan	16,80 €

## TAGES-SCHMANKERL

<b>Rinderfilet</b> — Pfeffersauce, Kartoffel Wedges und Feldsalat	37,20 €
<b>Hirschlendchen</b> — Rosenkohl und Kirsch-Ravioli	28,90 €
<b>Cordon Bleu</b> — Pommes fritten und Preiselbeeren	22,30 €
<b>Saures Kalbslüngerl</b> — Semmelknödel	12,20 €
<b>Linseneintopf</b> — Wiener Würstl, Gemüse, Kartoffeln	9,80 €
<b>Kalbstafelspitz</b> — Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	19,90 €

### Fisch

<b>Lachsfilet gebraten</b> — Rahmkohlrabi und Steinpilz- Gnocchi	24,80 €
------------------------------------------------------------------	---------

### Rind

<b>Tellerfleisch</b> — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
<b>Ungarisches Gulasch</b> — Semmelknödel	18,50 €
<b>Ochsenfleisch</b> — Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
<b>Sauerbraten</b> — Semmelknödel und Marktgemüse	19,80 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b> — gebratene Kräuterseitlinge 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>Kalbsrahmgulasch</b> — Champignons und hausgemachte Eierspätzle	19,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €

### Vegetarisch

<b>Pfifferligs-Ravioli</b> — Kürbissauce, geröstete Kerne, Öl, Rucola und Parmesan	19,90 €
<b>Gemüsecurry</b> — Basmati Reis	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