

Samstag, 21. Dezember 2024



# Speisekarte

Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

An **Silvester** hat unser Restaurant von 11:30 – 14:00 Uhr und von 17:30 – 22:30 Uhr **geöffnet**. Unsere Küche ist von 11:30 – 14:00 Uhr und von 17:30-21:00 Uhr geöffnet. Sie können aus unserer Tageskarte à la carte auswählen.

Am Mittwoch, 01. Januar 2025 ist unsere Gaststätte geschlossen.

Ihre Familie Falke und Huber  
und das gesamte Team

## Aperitifs (0,2l)

<b>Glühwein-Sprizz</b> — Glühwein, Sekt, hausgemachter Gewürzsirup, Orange, Sternanis	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>Steinpilzcremesuppe</b>	7,30 €
<b>Leberknödelsuppe</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>Wildkraftbrühe</b> — Wurzelgemüse und Griebnockerl	6,80 €

## Vorspeisen / Salate

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> — Rote Beete, Rucola und Feigensenf	15,50 €
<b>„Caesar“-Salat</b> — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> — mit Salzkartoffeln	16,20 €
<b>Rindercarpaccio</b> — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Kräuterseitlinge	19,90 €
<b>Bunte Blattsalate</b> — Bündnerfleisch und Parmesan	16,80 €

## TAGES-SCHMANKERL

<b>Rinderfilet</b> — Pfeffersauce, Kartoffel Wedges und Feldsalat	37,20 €
<b>Lammlendchen</b> — Speck-Bohnen und Kartoffelkrusteln	29,40 €
<b>Hirsch-Schnitzel</b> — Rahmwirsing, Preiselbeerrahm und hausgemachte Eierspätzle	28,90 €
<b>Jägerschnitzel</b> — Hausgemachte Eierspätzle	22,20 €

---

**Hausgemachter Schneewittchen-Kuchen** 4,40 €

### Fisch

<b>Goldbarsch gebacken</b> — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,30 €
<b>Zander in der Kartoffelkruste</b> — Orangen-Fenchel	25,20 €

### Rind

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

### 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> — Rahmsteinpilze 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>Kalbstafelspitz</b> — Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Meerrettich	19,90 €

### Vegetarisch

<b>Kürbis-Lauch-Ravioli</b> — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
<b>Spinatspätzle</b> — Bergkäse, Röstzwiebeln und Feldsalat	17,50 €

**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