

Montag, 20. Januar 2025

# Speisekarte

Liebe Gäste,  
unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.  
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>Leberspätzlesuppe</b>	6,50 €
<b>Paprikacremesuppe</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> — Grießnockerl und Wurzelgemüse	7,60 €

## Vorspeisen / Salate

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> — Antipasti Gemüse, Olivenpesto, Rucola und Balsamico	13,50 / 15,50 €
<b>„Caesar“-Salat</b> — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	16,50 / 18,50 €
<b>Graved Lachs</b> — Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	17,70 €
<b>Rindercarpaccio</b> — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Kräuterseitlinge	19,90 €
<b>Spanferkelsülze</b> — Feldsalat, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade	15,30 €

## TAGES-SCHMANKERL

<b>Rinderfilet</b>	— Gebratene Kräuterseitlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
<b>Hirschlendchen</b>	— Nusskruste, Blaukraut und Herzogin-Kartoffeln	28,90 €
<b>Kalbslünge</b>	— sauer — Semmelknödel	12,20 €
<b>Kalbsrahmgulasch</b>	— Champignons und hausgemachte Eierspätzle	19,90 €
<b>Backhendl</b>	— Kartoffel-Vogersalat und Sauce Remoulade	17,70 €

### Fisch

<b>Goldbarsch gebacken</b>	— Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,50 €
<b>Zanderfilet gebraten</b>	— Orangen-Fenchel und La Ratte- Kartoffeln	25,20 €

### Rind

<b>Tellerfleisch</b>	— Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
<b>Ungarisches Gulasch</b>	— Semmelknödel	18,50 €
<b>Ochsenfleisch</b>	— Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b>	— Speck-Zwiebel 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>	— 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>Kalbstaftelspitz</b>	— Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,90 €

### Vegetarisch

<b>Pfifferlings-Ravioli</b>	— Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
<b>Spinatknödel</b>	— Austernpilze, Tomate, Parmesan und zerlassene Butter	19,80 €
<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