

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)

Glühwein-Sprizz — Glühwein, Sekt, hausgemachter Gewürzsirup, Orange, Sternanis	7,30 €
Aperol Sprizz — Aperol, Sekt, Wasser	7,30 €
Hugo — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,30 €
Alm Hugo (alkoholfrei) — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,30 €

Unsere Weinempfehlungen

Sauvignon blanc — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,60 €
Rosé Blanc de Noir — Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,40 €
Chardonnay, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
Pinot Noir, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) (Rotwein)	7,40 €

Suppen

Leberspätzlesuppe	6,50 €
Paprikacremesuppe	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayerische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €
Wildkraftbrühe — Grießnockerl und Wurzelgemüse	7,60 €

Vorspeisen / Salate

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

TAGES-SCHMANKERL

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

Fisch

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

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	18,50 €
Ochsenfleisch — Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
Ochsenlende vom Grill — Speck-Zwiebel und Röstkartoffeln	28,60 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Marktgemüse	19,80 €

Schwein

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

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,20 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €
Kalbstaftelspitz — Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,90 €

Vegetarisch

Pfifferlings-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Spinatknödel — Austernpilze, Tomate, Parmesan und zerlassene Butter	19,80 €
Gemüsecurry — 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