

Montag, 10. März 2025

# Speisekarte

Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Vom **Sonntag, 23.03.2025 bis einschließlich 26.03.2025** hat unser Restaurant **geschlossen**.

**Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Frühstücksservice! Bei Interesse sprechen Sie uns an.**

Ihre Familie Falke und Huber  
und das gesamte Team

## Aperitifs (0,2l)

<b>Blutorangen-Sprizz</b> — Blutorange, Sekt, hausgemachter Sirup, Minze	7,80 €
<b>Aperol Sprizz</b> — Aperol, Sekt, Wasser	7,80 €
<b>Hugo</b> — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,80 €
<b>Alm Hugo (alkoholfrei)</b> — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,80 €

## 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>Leberknödelsuppe</b>	6,50 €
<b>Zucchinicremesuppe</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>Roastbeef</b> — Mit Garnitur, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade	17,40 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> — Pikanter Couscous, Rucola und Balsamico	13,50 / 15,50 €
<b>„Caesar“-Salat</b> — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	16,50 / 18,50 €
<b>Rindercarpaccio</b> — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Kräuterseitlinge	19,90 €
<b>Feldsalat</b> — Gebratene Garnelen, Knoblauch-Dip und Baguette	18,50 €
<b>Graved Lachs</b> — Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahne Meerrettich	17,70 €

## TAGES-SCHMANKERL

<b>Lammlendchen</b> — Speckbohnen und Kartoffelkrusteln	29,40 €
<b>Cordon Bleu</b> — Pommes frites	22,30 €
<b>Portion Kalbshaxe</b> — Kartoffelknödel <sup>(2,3)</sup> und Salatteller	22,80 €
<b>Rinderfilet</b> — Gebratene Austernpilze, Kartoffel-Wedges und Salatteller	37,20 €
<b>Rinderhüftsteak</b> — Pfeffersauce und Süßkartoffel-Pommes	26,30 €

---

<b>Dampf-Nudel</b> — Vanillesauce	7,20 €
<b>Hausgemachter Eierlikör-Kuchen</b>	4,40 €

### Fisch

<b>Rilli-Nudeln (vom Betzinger Hof)</b> — Flusskrebsschwänze in Hummerrahm und Rucola	21,50 €
<b>Zanderfilet gebraten</b> — Rahmspinat und gebackene Kartoffelwürfel	25,20 €

### Rind

<b>Tellerfleisch</b> — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
<b>Ungarisches Gulasch</b> — Semmelknödel	18,50 €
<b>Ochsenfleisch</b> — Rahmlauchgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b> — Portwein-Zwiebeln und Röstkartoffeln	28,60 €
<b>Burgunderschmorbraten</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>	18,50 €
<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>Kalbsrahmbraten</b> — Champignons, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	19,90 €

### Vegetarisch

<b>Gemüsecurry</b> — Basmatireis	16,50 €
<b>Spinat-Ricotta-Ravioli</b> — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
<b>Käsespätzle</b> — Röstzwiebeln und Blattsalat	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