

## Speisekarte

Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Service!

Bei Interesse sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Falke und Huber und das gesamte Team

## Aperitifs (0,2l)

Aperitifs (0,21)	
Passionsfrucht-Sprizz — Sekt, hausgemachter Sirup, Minze	7,80 €
Aperol Sprizz — Aperol, Sekt, Wasser	7,80€
<b>Hugo</b> — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,80 €
Alm Hugo (alkoholfrei) — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,80€
Unsere Weinempfehlungen	
Sauvignon blanc — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,60 €
Rosé Blanc de Noir — Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,40 €
<b>Chardonnay, trocken</b> — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
Pinot Noir, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,21) (Rotwein)	7,40 €
Suppen	
Rinderkraftbrühe — Maultaschen und Wurzelgemüse	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayrische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €
Varancisan / Salata	

## 

Gebackener Ziegenkase — Marinierte Tomatenscheiben, Rucola und Barlauchpesto	
	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>Graved Lachs</b> — Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahne Meerrettich	17,70 €

## TAGES-SCHMANKERL

Geschmorte Rehkeule — Wacholderrahmsauce, Champignons und	07.50.0
hausgemachte Eierspätzle	23,50 €
<b>Portion Spanferkel</b> — In dunkler Biersauce, Kartoffelknödel <sup>(2)(3)</sup> und Speck-Krautsalat	18,20 €
Hausgemachte Käse-Sahne-Torte	4,40€
Fisch	
Rilli-Nudeln (vom Betzingerhof) — Lachswürfel in Bärlauchsauce und Rucola	21,50 €
Zanderfilet gebraten — Orangen-Fenchel und Steinpilz-Gnocchi	25,20 €
Rind	
Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
<b>Ungarisches Gulasch</b> — Semmelknödel	18,50 €
Ochsenfleisch — Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
Ochsenlende vom Grill — Pfeffersauce und Röstkartoffeln	28,60 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Marktgemüse	19,80 €
Schwein	
Schweinebraten — Kartoffelknödel (2)(3) und Speck-Krautsalat	16,50 €
Schweinshaxe — Kartoffelknödel (2)(3)	18,50 €
Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	25,30 €
Kalb	
Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,20 €
Kalbsrahmbraten — Champignons, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	19,90 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €
Vegetarisch	
<b>Pfifferlings-Ravioli</b> — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €

Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (1,50  $\bigcirc$ ).

Unsere Preise sind Inklusivpreise. Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.