



Montag, 26. Oktober 2020

HERZLICH WILLKOMMEN LIEBE GÄSTE!

Es hilft nichts, aber auf ein paar der derzeitigen Vorschriften müssen wir Sie leider hinweisen:
Bitte tragen Sie beim Verlassen Ihres Tisches immer eine Mund-Nasen-Maske und beachten Sie die Hygienehinweise auf unseren Aushängen. Vielen herzlichen Dank.

IHRE FAMILIE FALKE MIT ALLEN MITARBEITERN

UNSERE APERITIF´S

Herbstsprizz / Hausgemachter Sirup / Sanddorn / Sekt / Orange / Nelke / Anis	6,80
Aperol Sprizz / Aperol / Sekt / Wasser	6,80
Hugo / Holunderblütensirup / Sekt / Wasser / Minze / Limette	6,80

Von der Edelmanufaktur „MARX“

Echt, ehrlich, authentisch, erfrischend und ohne Aromastoffe

Sizilianische Bitterzitrone / Likör / Tonic Water (ideal auch zum Fisch)	12,00
Sizilianische Bio-Blutorange / Likör / Tonic Water	12,50
Ginger LiQ auf Eis (Edellikör aus frischem Ingwer) 2cl	4,90

SUPPEN

Brätstrudelsuppe	5,20
Kürbiscremesuppe	5,20
Bayerische Brezensuppe mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	5,20
Nudelsuppe mit Rindfleisch	6,50

VORSPEISEN / SALATE

Hirschsülze an buntem Salatbouquet, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	11,80
Ziegenkäse gebraten an bunten Blattsalaten, Feigensenf und Baguette	9,40 / 12,40
„Caesar Salat“ mit frisch gehobeltem Parmesan, Croutons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	10,80 / 12,80
Graved Lachs an Salatbouquet, Röstinchen und Honig-Senf-Sauce	12,80
Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen und Tiroler Schinken	13,80
Rindercarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Rucola, Parmesan und Baguette	15,50

WILD-SCHMANKERL



Wildschweinbratwurst mit Preiselbeerrahmsauce, Kartoffelpüree und Feldsalat	15,80
Hirschedelgulasch mit Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90
Wild-Variation (Hirschlende, Fasanenbrust, Wildschweinfilet) auf Blaukraut und Haselnusspätzle	25,80

FISCH

Rilli-Nudeln mit Garnelen in Hummerrahm und Rucola	16,80
Zanderfilet gebraten auf Orangen-Fenchel und gebackene Kartoffelwürfel	19,80

RIND

Tellerfleisch mit Kartoffelsalat und Meerrettich	13,20
Ungarisches Gulasch mit Semmelknödel	14,20
Burgunderschmorbraten mit geröstete Knödel und Salatteller	14,80
Ochsenfleisch mit Mangoldgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettich	14,90
Ochsenlende vom Grill mit Rotwein-Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller	21,90
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	25,80

SCHWEIN

Bierbratli mit Semmelknödel und Blaukraut	11,90
Schweinebraten mit Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Salatteller	12,20
Schweinshaxe mit Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Salatteller	13,80
Schweinefilet mit gebratenen Steinpilzen, Cognacrahm, Röstinchen und Feldsalat	19,40

KALB

Kalbsrahmbraten mit Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatteller	14,80
Kalbsherz vom Grill mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	15,80
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit Kartoffelpüree und Feldsalat	19,50
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salatteller	21,90

VEGETARISCH

Quinoa-Grünkohlstrudel auf Curry-Gemüse	12,80
Tomaten-Ravioli in Pfifferlingssauce, Rucola und Parmesan	13,80

**Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (€ 1,50),
bitte bedenken Sie jedoch eine längere Wartezeit. Vielen Dank!**

Inklusivpreise

Für eine kleine Portion berechnen wir € 1,00 weniger.

Alle Angaben zum Thema „Allergene“ erhalten Sie gerne auf Anfrage.