

# Speisekarte

## Herzlich Willkommen liebe Gäste!

aufgrund der aktuellen Personalsituation sind wir dazu gezwungen, unser Restaurant ab sofort vorübergehend Dienstag und Mittwoch zu schließen!

Vielen Dank für Ihr Verständnis! Ihre Familie Falke & Huber mit allen Mitarbeitern.

### Aperitifs (0,2l)

<b>Maracuja Spritz</b> — Aperol, Maracuja, Sekt, Orange, Minze	6,80 €
<b>Aperol Spritz</b> — Aperol, Sekt, Wasser	6,80 €
<b>Hugo</b> — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	6,80 €
<b>Almhugo (alkoholfrei)</b> — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	6,80 €

### Unsere Weinempfehlungen

<b>Sauvignon Blanc</b> — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,40 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,00 €

### Wein des Monats

<b>Chardonnay</b> trocken vom Weingut Spiess Rheinhessen (0,2l)	7,20 €
---	--------

### Suppen

<b>Pfannkuchensuppe</b>	5,50 €
<b>Pfifferlingscremesuppe</b> — Sahnehaube und Croutons	5,90 €
<b>Bayerische Brotsuppe</b> — Aufgeschmolzenen Zwiebeln	5,50 €
<b>Bayerische Brezensuppe</b> — Aufgeschmolzenen Zwiebeln	5,50 €
<b>Nudelsuppe</b> — Rindfleisch	6,80 €

### Vorspeisen / Salate

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> — Gegrillte Tomaten und Rucola	9.80 / 12.80 €
<b>Vitello Tonnato</b> — Rucola, Kapern und Tomaten	13,20 €
<b>Caesar Salat</b> — Frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	11,40 / 13,40 €
<b>Frühlingsrolle vom Räucherlachs</b> — Auf Dill-Gurken und Meerrettich	13,50 €
<b>Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen</b> — Bündnerfleisch-Carpaccio, gehobelter Parmesan	15,50 €

## Tagesschmankerl

<b>Spanferkelhaxe</b> — Auf Wirsinggemüse, Biersauce und Kartoffelkrusteln	13,20 €
<b>Rilli-Nudeln</b> — Mit Hirschbolognese, gebratene Pfifferlinge und Feldsalat	18,20 €
<b>Rindeshüftsteak</b> — Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	21,80 €
<b>Hausgemachter Kuchen (Zwetschgendatschi, Apfel-Schmand-Torte)</b>	3,90 €

### Fisch

<b>Matjes gebraten</b> — Auf Speck-Bohnen und Salzkartoffeln	13,80 €
<b>Lachs gebraten</b> — Auf Orangen-Fenchel und Rucola-Käse-Gnocchi	20,80 €

### Rind

<b>Tellerfleisch</b> — Kartoffelsalat und Meerrettich	13,90 €
<b>Ochsenfleisch</b> — Rahmmangold, Salzkartoffeln und Meerrettich	15,60 €
<b>Ungarisches Gulasch</b> — Semmelknödel	15,50 €
<b>Burgunderschmorbraten</b> — Semmelknödel und Salatteller	15,80 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b> — Speck - Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller	24,20 €

### Schwein

<b>Schweinebraten</b> — Kartoffelknödel <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> und Salatteller	13,40 €
<b>Schweinshaxe</b> — Kartoffelknödel <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> und Salatteller	14,20 €
<b>Schweinefilet</b> — Rahmpfifferlingen, Röstinchen und Feldsalat	20,80 €

### Kalb

<b>Kalbsherz vom Grill</b> — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	16,20 €
<b>Kalbsrahmbraten</b> — Champignons, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	17,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> — Pommes frites und Salatteller	23,90 €

### Vegetarisch

<b>Gemüsecurry</b> — Basmati-Reis	13,20 €
<b>Gebackenes Steinpilz-Risotto</b> — Tomaten-Zucchini-gemüse, Rucola und Parmesan	15,20 €

**Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (1,50 €).  
Bitte geben Sie uns dafür ein bisschen mehr Zeit. Vielen Dank!**

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