

Sonntag, 26. November 2023

Speisekarte

Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag!

Ihre Familie Falke & Huber mit allen Mitarbeitern

Aperitifs (0,2l)

| | |
|--|--------|
| Sizilianischer Zitronensprizz | 7,80 € |
| 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 € |
| Zirbenholz Likör — Lantenhammer (2cl) | 3,90 € |

Unsere Weinempfehlungen

| | |
|---|--------|
| Sauvignon blanc — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l) | 7,40 € |
| Spätburgunder Rosé — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l) | 7,20 € |
| Chardonnay, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) | 7,30 € |
| Pinot Noir, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) | 7,30 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Kürbiscremesuppe | 5,80 € |
| Bratnockerlsuppe | 5,80 € |
| Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln | 5,80 € |
| Bayerische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln | 5,80 € |
| Nudelsuppe — Rindfleisch | 6,80 € |

Vorspeisen / Salate

| | |
|---|-----------------|
| Gebackener Ziegenkäse — Rote Beete, Feigensenf, geröstete Walnüsse, Rucola | 10,20 / 13,20 € |
| „Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen | 12,80 / 14,80 € |
| Feldsalat — Mit gebratenem Speck, Dörripflaumen und Kürbiskerndressing | 15,90 € |
| Vitello Tonnato — Kapern, Kirschtomaten und Rucola | 16,50 € |
| Rindercarpaccio — Mit Rucola, gehobeltem Parmesan und gebratenem Kräutersaitling | 17,80 € |
| Graved Lachs — Feldsalat, Meerrettich und Kartoffelrösti | 16,80 € |

Tages-Schmankerl

| | |
|--|---------|
| Saures Lüngerl — Semmelknödel | 10,90 € |
| Portion Spanferkel — In dunkler Biersauce, Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speck-Krautsalat | 14,80 € |
| Hirschedelgulasch — Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren | 19,80 € |
| Lammlendchen — Wirsinggemüse und Kartoffelkrusteln | 26,20 € |
| Rinderfilet — Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Wedges und Feldsalat | 36,50 € |

| | |
|--|--------|
| Hausgemachter Kirsch-Käse-Kuchen | 3,90 € |
| Apfelstrudel — Vanilleeis und Sahne | 8,80 € |

Fisch

| | |
|--|---------|
| Goldbarsch gebacken — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat | 17,20 € |
| Saiblingsfilet gebraten — Pok-Choi, Currysauce und Basmati-Reis | 21,80 € |

Rind

| | |
|---|---------|
| Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich | 14,80 € |
| Ungarisches Gulasch — Semmelknödel | 15,90 € |
| Ochsenfleisch — Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln und Meerrettich | 16,80 € |
| Burgunderschmorbraten — Semmelknödel und Marktgemüse | 17,50 € |
| Ochsenlende vom Grill — Zwiebelmarmelade und Röstkartoffeln | 25,50 € |

Schwein

| | |
|---|---------|
| Blut- und Leberwurst — Sauerkraut und Salzkartoffeln | 12,90 € |
| Schweinebraten — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speckkrautsalat | 13,90 € |
| Schweinschaxe — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ | 14,80 € |
| Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen | 21,80 € |

Kalb

| | |
|---|---------|
| Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat | 16,80 € |
| Kalbstaftelspitz — Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettich | 17,90 € |
| Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren | 25,90 € |

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Spinatknödel — Waldpilzragout | 17,80 € |
| Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan | 17,80 € |
| Gebackenes Steinpilz-Risotto — Auf Ratatouille-Gemüse | 17,80 € |

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.