

Montag, 19. Februar 2024

# Speisekarte



Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag haben wir von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr geschlossen.

Ihre Familie Falke und Huber  
und das gesamte Team

## Aperitifs (0,2l)

<b>Wintersprizz</b> — Hausgemachter Sirup / Anderlö / Sekt / Sternanis / Nelken	7,80 €
<b>Aperol Sprizz</b> — Aperol, Sekt, Wasser	7,30 €
<b>Hugo</b> — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,30 €
<b>Alm Hugo (alkoholfrei)</b> — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,30 €
<b>Zirbenholz Likör</b> — Lantenhammer (2cl)	3,90 €

## Unsere Weinempfehlungen

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

## Suppen

<b>Lauchcremesuppe</b>	6,50 €
<b>Grießnockerlsuppe</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>Gebackener Ziegenkäse</b> — Rote Beete, Walnuss, Feigensenf und Rucola	11,40 / 14,80 €
<b>„Caesar“-Salat</b> — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
<b>Matjesfilet Hausfrauen Art</b> — Salzkartoffeln	16,20 €
<b>Graved Lachs</b> — Feldsalat mit Kartoffelrösti und Honig-Senfsauce	17,70 €
<b>Rindercarpaccio</b> — Rucola, gehobeltem Parmesan und gebratenem Kräutersaitling	19,90 €

## Tagesschmankerl

<b>Bierbratl</b> — Kartoffel-Gurkensalat	15,60 €
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> — Salatteller	17,80 €
<b>Gebratene Lammlendchen</b> — Speck-Bohnen und Mandel-Kroketten	29,40 €
<b>Kalbslendensteak</b> — Tomatenkruste und Pfifferling-Spinat-Risotto	28,90 €
<b>Rinderfilet</b> — Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €

### Fisch

<b>Rilli Nudeln</b> — Gebratene Lachswürfel in Dillsauce und Feldsalat	19,20 €
<b>Goldbarsch gebacken</b> — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,30 €
<b>Gebratene Mangfallforelle</b> — Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter	24,60 €

### Rind

<b>Tellerfleisch</b> — Kartoffelsalat und Meerrettich	16,60 €
<b>Ungarisches Gulasch</b> — Semmelknödel	17,80 €
<b>Ochsenfleisch</b> — Rahmspinat, Röstkartoffeln und Meerrettich	18,80 €
<b>Sauerbraten</b> — Semmelknödel und Marktgemüse	19,60 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b> — Gebratene Kräutersaitlinge und Röstkartoffeln	28,60 €

### Schwein

<b>Schweinebraten</b> — Kartoffelknödel <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> und Speckkrautsalat	15,60 €
<b>Schweinshaxe</b> — Kartoffelknödel <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	16,20 €
<b>Schwäbischer Schmankerlteller</b> — (Schweinefilet, Champignons, Käsespätzle, Maultasche)	26,60 €

### Kalb

<b>Kalbsherz vom Grill</b> — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	18,80 €
<b>Kalbsrahmgulasch</b> — Champignons und hausgemachte Eierspätzle	19,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €

### Vegetarisch

<b>Auberginen-Schnitzel</b> — Kirsch-Tomaten-Risotto	16,20 €
<b>Pfifferlingsravioli</b> — Kürbissauce, Kerne und Öl	18,90 €

**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.

(1) Mit Farbstoff, (2) Mit Konservierungsstoffen, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Koffeinhaltig, (7) Antioxidationsmittel