

Donnerstag, 25. April 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)

Mango-Pfirsich-Sprizz — Mango Sirup / Pfirsichlikör / Sekt	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 — Lantehammer (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) (Rotwein)	7,30 €

Suppen

Pfannkuchensuppe	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayerische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Spargelcremesuppe	7,30 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Bunte Tomaten, Bärlauchpesto und Rucola	11,40 / 14,80 €
Spanferkelsülze — Feldsalat, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	15,30 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Kräutersaitling	19,90 €
Knusperrolle von der Garnele — Auf asiatischem Glasnudelsalat und Curryschaum	16,70 €

Spargel-Schmankerl

Gebackener Spargel	— Feldsalat, Parmaschinken und Parmesan	16,80 €
Frischer Stangenspargel	— Gekochter Schinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	23,50 €
Frischer Stangenspargel	— Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	21,50 €
Spinatknödel	— Buntes Spargel-Ragout	19,80 €
Frischer Stangenspargel	— Kleines Wiener Schnitzel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	28,90 €
Frischer Stangenspargel	— Flußkrebsschwänze in Dill-Hollandaise mit Salzkartoffeln	24,20 €
Lammlendchen	— Auf gebratenem buntem Spargel und Parsienne-Kartoffeln	29,40 €



Grillrollbraten	— mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat	15,60 €
Kalbslebergeschnetzeltes	— Balsamicosauce, feine Bandnudeln und Feldsalat	23,90 €
Rinderfilet	— Gebratene Kräutersaitlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €

Hausgemachter Schneewittchen-Kuchen 4,40 €

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet — Bärlauch-Nudelrisotto 25,40 €

Rind

- Tellerfleisch** — Kartoffelsalat und Meerrettich 16,60 €
- Ungarisches Gulasch** — Semmelknödel 17,80 €
- Ochsenfleisch** — Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich 18,80 €
- Burgunderschmorbraten** — Semmelknödel und Marktgemüse 19,60 €
- Ochsenlende vom Grill** — Speck-Zwiebel und Röstkartoffeln 28,60 €

Schwein

- Schweinebraten** — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speckkrautsalat 15,60 €
- Schweinshaxe** — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ 16,20 €
- Schweinefilet** — Rahmchampignons und Röstinchen 19,90 €

Kalb

- Kalbsherz vom Grill** — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat 18,80 €
- Kalbstaftelspitz** — Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln 19,90 €
- Wiener Schnitzel** — Pommes frites und Preiselbeeren 28,90 €

Vegetarisch

- Pilz-Ravioli** — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan 18,90 €

Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (1,50 €).

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) Koffeinhalting, (7) Antioxidationsmittel