

Montag, 06. Mai 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

Grießnockerlsuppe	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 — Auf gegrillten Auberginen, Cocktailltomate, Rucola und Bärlauchpesto	11,40 / 14,80 €
Spanferkelsülze — Feldsalat, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	15,30 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
Frühlingsrolle vom Kabeljau — Rote-Beete-Salat und Meerrettich-Schaum	16,70 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratener Kräutersaitling	19,90 €

Spargel-Schmankerl

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

Osso Buco — Schmorgemüse und feine Bandnudeln	18,90 €
Post-Schnitzel — Kartoffel-Gurkensalat	19,90 €
Rinderfilet — Gebratene Kräutersaitlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €

Hausgemachter Kirsch-Schmand-Kuchen 4,40 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet — Rahmwirsing und getrüffelten Kartoffelpüree 24,80 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	16,60 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	17,80 €
Ochsenfleisch — Rahmspinat, Salzkartoffeln und Meerrettich	18,80 €
Burgunderschmorbraten — Semmelknödel und Marktgemüse	19,60 €
Ochsenlende vom Grill — Pfefferrahmsauce und Röstkartoffeln	28,60 €

Schwein

Schweinebraten — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speckkrautsalat	15,60 €
Schweinshaxe — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾	16,20 €
Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	24,80 €

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	18,80 €
Kalbsrahmbraten — Champignons, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	19,90 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €

Vegetarisch

Tomaten-Ravioli — Bärlauchsauce, 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.