

Montag, 15. Juli 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)

Granatapfel-Beeren-Sprizz — Granatapfelsirup / frische Beeren / 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 €

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

Paprikacremesuppe	6,50 €
Speckknödelsuppe	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayerische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Bunter Cocktail-Tomaten-Salat und Rucola	11,40 / 14,80 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
Matjesfilet Hausfrauenart — Salzkartoffeln	16,20 €
Roastbeef — Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	17,40 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €

TAGES-SCHMANKERL

Gebratenes Lammlendchen — Kräuterkruste, Bohnengemüse und Kartoffelkrusteln	29,40 €
Rinderfilet — Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Cordon Bleu — Pommes frites und Preiselbeeren	22,30 €
Bayer. Surbraten — Sauerkraut und Semmelknödel	15,60 €
Grillrollbraten — Semmelknödel und Speck-Krautsalat	15,60 €

Hausgemachter Eierlikör-Kuchen	4,40 €
Eiskaffee	7,80 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet — Orangen-Fenchel und gefüllte Gnocchi	24,80 €
Frischer Matjes gebacken — Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	16,80 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	18,50 €
Ochsenfleisch — Rahmkohlrabi, Röstkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Marktgemüse	19,80 €
Ochsenlende vom Grill — Chilikruste und Röstkartoffeln	28,60 €

Schwein

Schweinshaxe — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾	18,20 €
Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	25,30 €
Schweinebraten — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speckkrautsalat	16,50 €

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,20 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	28,90 €
Kalbsrahmgulasch — Champignons, hausgemachte Eierspätzle	19,90 €

Vegetarisch

Tomaten-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	18,90 €
Dreierlei Knödel — Auf Waldpilzragout, Tomaten, Frühlingslauch	19,80 €
Gemüsecurry — Basmati-Reis	16,50 €

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) Koffeinhaltig, (7) Antioxidationsmittel