

Sonntag, 15. September 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)

Limetten-Ingwer Sprizz — Limette, Ingwer, Sekt, Minze	7,30 €
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)	7,60 €
Rosé Blanc de noir — Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,40 €
Chardonnay, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
Pinot Noir, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) (Rotwein)	7,40 €

Suppen

Kürbiscremesuppe — Geröstete Kerne und Kernöl	6,50 €
Leberspätzlesuppe	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayerische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €
Bratnockerlsuppe	6,50 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Gegrillte Aubergine, Tomatenpesto und Rucola	11,40 / 14,80 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	14,30 / 16,60 €
Geräuchertes Forellenfilet — Rote Beete-Apfelsalat und Sahnemeerrettich	17,70 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €
Marinierte Semmelknödelscheiben — Feldsalat und gebratene Pfifferlinge	17,50 €

TAGES-SCHMANKERL

Portion Ente	— Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Blaukraut	27,80 €
Rinderfilet	— Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Portion Spanferkel	— In dunkler Biersauce, Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speck-Krautsalat	18,20 €

Hausgemachter Schoko-Birnen-Kuchen 4,40 €

Fisch

Wolfsbarsch gebraten	— Kürbisrisotto, geröstete Kerne und Öl	27,20 €
Rilli-Nudeln	— Gebratene Garnelen in Hummerrahm und Rucola	21,50 €

Rind

Tellerfleisch	— Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
Ungarisches Gulasch	— Semmelknödel	18,50 €
Ochsenfleisch	— Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
Sauerbraten	— Semmelknödel und Marktgemüse	19,80 €
Ochsenlende vom Grill	— Speck-Zwiebel und Röstkartoffeln	28,60 €

Schwein

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

Kalb

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

Vegetarisch

Käseravioli	— In getrüffelnder Tomatensauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Gemüsecurry	— Mit Basmatireis	16,50 €
Spinat-Knödel	— Waldpilz-Ragout, Cocktail-Tomaten und Frühlingslauch	19,80 €

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