

Samstag, 26. April 2025

Speisekarte

Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Service!

Bei Interesse sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Falke und Huber
und das gesamte Team

Aperitifs (0,2l)

Sarti-Sprizz — Blutorange, Mango, Passionsfrucht, Minze, Limette und Sekt	7,80 €
Aperol Sprizz — Aperol, Sekt, Wasser	7,80 €
Hugo — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,80 €
Alm Hugo (alkoholfrei) — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,80 €

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

Rinderkraftbrühe — Maultaschen und Wurzelgemüse	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayrische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Marinierte Tomatenscheiben, Rucola und Bärlauchpesto	13,50 / 15,50 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	16,50 / 18,50 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Kräuterseitlinge	19,90 €
Graved Lachs — Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahne Meerrettich	17,70 €

TAGES-SCHMANKERL

Gefüllte Kalbsbrust — Salatteller	17,80 €
Grillfleisch — Kräuterbutter, Meerrettich und Pommes frites	16,60 €
Backhendl — Kartoffel-Vogersalat und Sauce Remoulade	17,70 €

Hausgemachter Apfel-Schmand-Kuchen	4,40 €
---	--------

Fisch

Lachsfilet gebraten — Ratatouille-Gemüse und Steinpilz-Gnocchi	24,80 €
Goldbarsch gebacken — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,50 €

Rind

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

Schwein

Schweinebraten — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speck-Krautsalat	16,50 €
Schweinshaxe — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾	18,50 €
Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	25,30 €

Kalb

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

Vegetarisch

Pecorino-Feigen-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Gemüse-Curry (Vegan) — 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