

Donnerstag, 22. Mai 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)

Limoncello-Basilikum-Sprizz — Limoncello, Basilikum, Limette, 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 — Pfannkuchen und Wurzelgemüse	6,50 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Bayrische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,50 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,60 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Babyartischocken, weißer Spargel, Antipasti, Rucola und Balsamico	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 Sahnemeerrettich	17,70 €

TAGES-SCHMANKERL

Grillrollbraten — Semmelknödel und Speck-Krautsalat	16,50 €
Kalbsrahmgulasch — Champignons und hausgemachte Eierspätzle	19,90 €
Rinderfilet — Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Rehgulasch — Pfifferlinge, Semmelknödel und Preiselbeeren	22,20 €

Fisch

Zanderfilet — In der Kartoffelkruste auf Balsamico-Linsen	25,20 €
Matjessalat „Hausfrauen Art“ — Salzkartoffeln	16,20 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	17,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	18,50 €
Ochsenfleisch — Rahmspinat, Salzkartoffeln und Meerrettich	19,50 €
Ochsenlende vom Grill — Gebratene Kräutersaitlinge 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 €
Gefüllte Kalbsbrust — Salatteller	17,80 €

Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
---	---------

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) Koffeinhaltig, (7) Antioxidationsmittel