

Donnerstag, 05. Juni 2025



Speisekarte

Liebe Gäste,

unser Restaurant ist von Sonntag, 08.06.2025 bis einschließlich Mittwoch, 18.06.2025 geschlossen. Ab Donnerstag, 19.06.2025 sind wir gerne wieder für Sie da!

Unser Hotel ist in dieser Zeit geöffnet.

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

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse	— Gegrillte Zucchini, Tomaten Pesto, Rucola und Balsamico	13,50 / 15,50 €
„Caesar“-Salat	— Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	16,50 / 18,50 €
Rindercarpaccio	— Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €
Graved Lachs	— Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	17,70 €

TAGES-SCHMANKERL

Grillrollbraten	— Semmelknödel und Speck-Krautsalat	16,50 €
Rehschnitzel	— Preiselbeerrahm, Rahmwirsing und hausgemachte Eierspätzle	28,90 €
Grillfleisch	— Kräuterbutter, Meerrettich und Pommes frites	16,60 €
Bunte Blattsalate	— Mit gebratenen Pfifferlingen und Parmaschinken	17,90 €

Hausgemachter Cappuccino-Sahne-Kuchen	4,40 €
--	--------

Fisch

Wolfsbarschfilet gebraten	— Rahmlauchgemüse und getrüffelttes Kartoffelpüree	24,80 €
----------------------------------	--	---------

Rind

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

Schwein

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

Kalb

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

Vegetarisch

Pfifferlings-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