

Montag, 15. September 2025

Speisekarte



Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Frühstücks-Service!

Bei Interesse sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Falke und Huber
und das gesamte Team

Aperitifs (0,2l)

Blutorgangen-Sprizz — Sirup, Sekt, Minze	7,90 €
Aperol Sprizz — Aperol, Sekt, Wasser	7,90 €
Hugo — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,90 €
Alm Hugo (alkoholfrei) — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,90 €

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 — Leberspätzle und Wurzelgemüse	6,80 €
Kürbiscremesuppe — Geröstete Kerne und Öl	6,80 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,80 €
Bayrische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,90 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Gegrillte Zucchini, Tomatenpesto und Rucola	14,50 / 16,50 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €
Marinierte Semmelknödelscheiben — Gebratene Pfifferlinge und Feldsalat	17,50 €
Geräuchertes Forellenfilet — Rote Beete-Apfelsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	18,50 €
Gebackenes Kalbsbries — Feldsalat und Sauce Remoulade	17,50 €

TAGES-SCHMANKERL

Rinderfilet — Pfeffersauce, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Hirschedelgulasch — Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	22,20 €
Postschnitzel (Halsgrat, Senf-Meerrettich-Panade) — Kartoffel-Gurkensalat	21,50 €
Hirsch-Schnitzel — Rosenkohl, Preiselbeerrahm und hausgemachte Eierspätzle	28,90 €

Hausgemachter Eierlikör-Kuchen	4,60 €
---------------------------------------	--------

Fisch

Gebratener Seesaibling — Kürbis-Risotto	26,20 €
--	---------

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	19,50 €
Ochsenfleisch — Rahmspinat, Röstkartoffeln und Meerrettich	20,50 €
Ochsenlende vom Grill — Speck-Zwiebel und Röstkartoffeln	29,60 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Marktgemüse	20,50 €

Schwein

Schweinebraten — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speck-Krautsalat	17,50 €
Schweinshaxe — Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾	18,90 €
Schweinefilet — Rahmpfifferlinge und Röstinchen	26,50 €

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,80 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	29,90 €
Kalbsrahmbraten — Champignons, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	20,90 €

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Gemüsecurry — Basmati-Reis	17,20 €

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