

Donnerstag, 30. Oktober 2025



Speisekarte

Liebe Gäste,

unser Restaurant hat Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren FRÜHSTÜCK-SERVICE & unsere REZEPTION.

Bei Interesse sprechen Sie uns gerne 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)	7,90 €
Rosé Blanc de Noir — Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,60 €
Chardonnay, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l)	7,60 €
Pinot Noir, trocken — Weingut Spiess, Rheinhessen (0,2l) (Rotwein)	7,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe — Leberknödel 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, Rucola und Tomaten Pesto	14,50 / 16,50 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Marinierte Semmelknödelscheiben — Gebratene Pfifferlinge und Feldsalat	17,50 €
Graved-Lachs — Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahne-Meerrettich	18,90 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Pfifferlinge	19,90 €

TAGES-SCHMANKERL

Rinderfilet	— Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Hirschedelgulasch	— Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	24,50 €
Backhendl	— Kartoffel-Vogerlsalat und Sauce Remoulade	18,50 €
Cordon bleu	— Pommes frites und Preiselbeeren	23,50 €
Iberico Lendchen	— Speck-Zwiebel und Süßkartoffel-Pommes	26,50 €

Fisch

Seesaiblingsfilet gebraten	— Orangen-Fenchel und Gnocchi mit Pilzfüllung	26,20 €
-----------------------------------	---	---------

Rind

Tellerfleisch	— Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch	— Semmelknödel	19,50 €
Ochsenfleisch	— Rahmschwarzwurzelgemüse, Röstkartoffeln und Meerrettich	20,50 €
Ochsenlende vom Grill	— Rahmsteinpilze und Röstkartoffeln	29,60 €
Sauerbraten	— Semmelknödel und Blaukraut	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 €
Kalbstaufelspitz	— Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Meerrettich	20,90 €

Vegetarisch

Pfifferlings-Ravioli	— Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Gemüse-Curry	— 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