

Montag, 15. Dezember 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)

Winter-Sprizz — Andalö, Apfel, Sternanis, Zimt, Sekt	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 — Grießnockerl und Wurzelgemüse	6,80 €
Maronencremesuppe — Sahnehaube und Croutons	6,80 €
Bayerische Brezensuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,80 €
Bayrische Brotsuppe — Aufgeschmolzene Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe — Rindfleisch	7,90 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse — Rote Beete, Feigensenf, Rucola und Balsamico	14,50 / 16,50 €
„Caesar“-Salat — Gehobelter Parmesan, Croutons, gebratene Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Graved Lachs — Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	18,90 €
Roastbeef vom Kalb — Feldsalat, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade	19,20 €
Rindercarpaccio — Rucola, gehobelter Parmesan und gebratene Kräuterseitlinge	19,90 €

TAGES-SCHMANKERL

Rinderfilet — Gebratene Kräutersaitlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Hirschedelgulasch — Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	24,50 €
Reh-Sauerbraten — Pfifferlinge, Schupfnudeln und Preiselbeeren	26,50 €
Cordon bleu — Pommes frites und Preiselbeeren	23,50 €
2 Stück Wollwurst — Kartoffelsalat	11,50 €

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

Fisch

Zanderfilet gebraten — Zucchini-Tomaten-Gemüse und La Rate Kartoffeln	26,20 €
Rilli-Nudeln (vom Betzingerhof) — Flusskrebsschwänze in Hummerrahm und Rucola	21,50 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	19,50 €
Ochsenfleisch — Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich	20,50 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Blaukraut	20,50 €
Ochsenlende vom Grill — Speck-Zwiebeln und Röstkartoffeln	29,60 €

Schwein

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

Kalb

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

Vegetarisch

Kürbis-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Spinat-Knödel — Auf Tomaten-Zucchini-Gemüse	18,90 €

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