

SAMSTAG, 21. FEBRUAR 2026

Speisekarte



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Service und unsere Rezeption.

Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an.

Ihre Familie Falke & Huber mit allen Mitarbeitern

Aperitifs

Citrus Sprizz — Blutorange, Zitrone, Limette, Minze und Sekt	7,90 €
Aperol Sprizz — Aperol, Sekt, Wasser	7,90 €
Hugo — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette	7,90 €
Almhugo (alkoholfrei) — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette	7,90 €

Unsere Weinempfehlungen

Sauvignon Blanc — Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland (0,2l)	7,60 €
Rose Blanc de Noir — Weingut Müller Mosel (0,2l)	7,40 €
Chardonney trocken — Weingut Spiess Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
Pinot Noir trocken — Weingut Spiess Rheinhessen (0,2l)	7,40 €

Suppen

Rinderkraftbrühe — Mit Grießnockerl und Wurzelgemüse	6,80 €
Karotten-Ingwercremesuppe — Mit Sahnehaube und Croutons	6,50 €
Bayerische Brotsuppe — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Bayerische Brezensuppe — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe — Mit Rindfleisch	7,90 €

Vorspeisen / Salate

Gebratener Ziegenkäse — Mit pikantem Couscous, Rucola und Balsamico	14,50 / 16,50 €
Caesar Salat — Mit frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Black-Tiger-Garnelen	17,20 / 19,20 €
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ — Salzkartoffeln	16,70 €
Kalbstafelspitzsülze — Mit Salatbouquet, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade	16,20 €
Rindercarpaccio — Mit gebratenen Kräutersaitlingen, Rucola und frischem Parmesan	19,90 €

Tages-Schmankerl

Rinderfilet	— Mit gebratenen Kräutersaitlingen, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Rinder-Hüftsteak	— Mit Pfefferrahmsauce und Süßkartoffel-Pommes	26,30 €
Hirsch-Schnitzel	— Mit Rosenkohlgemüse, Preiselbeer Rahm und hausgemachte Eierspätzle	29,90 €
Gefüllte Kalbsbrust	— Mit Salatteller	19,50 €

Hausgemachter Schoko-Birnen-Kuchen	4,60 €
---	--------

Fisch

Gebratenes Lachsfilet	— Auf Safran-Risotto und wilder Brokkoli	25,80 €
Gebratene Mangfall-Forelle	— Mit Wurzelgemüse, Zitronenbutter, Petersilien-Kartoffeln	26,80 €

Rind

Tellerfleisch	— Mit Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch	— Mit Semmelknödel	19,50 €
Sauerbraten	— Mit Semmelknödel und Blaukraut	21,50 €
Ochsenfleisch	— Mit Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich	21,50 €
Ochsenlende vom Grill	— Mit Speck-Zwiebeln und Röstkartoffeln	29,60 €

Schwein

Schweinebraten	— Mit Kartoffelknödel ⁽²⁾ ⁽³⁾ und Speck-Krautsalat	17,80 €
Schweinshaxe	— Mit Kartoffelknödel ⁽²⁾ ⁽³⁾	18,90 €
Schweinefilet	— Mit Rahmpfifferlingen und Röstinchen	26,50 €

Kalb

Kalbstafelspitz	— Mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettich	21,50 €
Kalbsherz vom Grill	— Mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,80 €
Wiener Schnitzel	— Mit Pommes frites und Preiselbeeren	29,90 €

Vegetarisch

Tomaten-Ravioli	— In Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €
Dreierlei Knödel	— Mit Schwammerlragout und Frühlingslauch	19,80 €

**Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihre Beilagenwünsche (1,50 €).
Bitte geben Sie uns dafür ein bisschen mehr Zeit. Vielen Dank!**

Unsere Preise sind Inklusivpreise. Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.