

SAMSTAG, 11. APRIL 2026

Speisekarte



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

**Wir suchen ab sofort Verstärkung für unseren Service und unseren Hotel-Empfang.
Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an!**

Ihre Familie Falke & Huber mit allen Mitarbeitern

Aperitifs

Rhabarber-Erdbeere Sprizz — Sekt, Minze	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 €
Spargelcremesuppe — Mit Sahnehaube und Croutons	7,50 €
Bayerische Brotsuppe — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Bayerische Brezensuppe — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe — Mit Rindfleisch	7,90 €

Vorspeisen / Salate

Gebratener Ziegenkäse — Mit Rote Beete, Rucola und Feigensenf	14,50 / 16,50 €
Caesar Salat — Mit frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Räucherlachstatar — Mit Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	18,90 €
Rindercarpaccio — Mit gebratenen Kräutersaitlingen, Rucola und frischem Parmesan	19,90 €

Tages-Schmankerl

Geschmorter Hirschsauerbraten — Mit Champignons, Schupfnudeln und Preiselbeeren	26,50 €
Gefüllte Kalbsbrust — Mit Salatteller	19,50 €
Grillrollbraten — Mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat	17,80 €

Hausgemachte Käse-Sahne-Torte	4,60 €
--------------------------------------	--------

Fisch

Lachsfilet gebraten — Auf Tomaten-Risotto, Kirschtomaten und Bärlauch-Pesto	25,80 €
Goldbarsch gebacken — Mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,80 €

Rind

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

Schwein

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

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,80 €
Wiener Schnitzel — Mit Pommes frites und Preiselbeeren	29,90 €

Vegetarisch

Rote-Beete-Knödel — Auf Spargelragout und Frühlingslauch	20,50 €
Ravioli gefüllt mit Erbse — In Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	19,90 €

**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.