

SAMSTAG, 6. JUNI 2026

Speisekarte



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Am Samstag, den 13. Juni ist unser Restaurant geschlossen. Unser Hotel ist geöffnet!

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 Leberspätzle und Wurzelgemüse	6,80 €
Bayerische Brotsuppe — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Bayerische Brezensuppe — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe — Mit Rindfleisch	7,90 €
Spargelcremesuppe — Mit Sahnehaube und Croutons	7,50 €

Vorspeisen / Salate

Gebratener Ziegenkäse — Mit Antipasti-Spieß, Rucola und Balsamico	14,50 / 16,50 €
Hausgemachte Spanferkelsülze — Mit Feldsalat, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade	16,20 €
Caesar Salat — Mit frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Graved Lachs — Mit Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	18,90 €
Rindercarpaccio — Mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und frischem Parmesan	19,90 €

Tages-Schmankerl

Rinderfilet — Mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Cordon bleu — Mit Pommes frites und Preiselbeeren	23,50 €
Gefüllte Kalbsbrust — Mit Salatteller	19,50 €
Frischer Stangenspargel — Mit kleinem Wiener Schnitzel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	31,50 €

Hausgemachter Kirsch-Käse-Kuchen	4,60 €
---	--------

Fisch

Kabeljau pochiert — Auf Tomaten-Risotto, Lauchzwiebeln und confierten Kirschtomaten	26,50 €
Frischer Stangenspargel — Mit gebratenem Zanderfilet, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	29,20 €

Rind

Tellerfleisch — Mit Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch — Mit Semmelknödel	19,50 €
Burgunderschmorbraten — Mit Semmelknödel und Salatteller	21,50 €
Ochsenfleisch — Mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und Meerrettich	21,50 €
Ochsenlende vom Grill — Mit Pfeffersauce und mediterranem Kartoffelgratin	29,60 €

Schwein

Schweinebraten — Mit Kartoffelknödel ^{(2) (3)} und Speck-Krautsalat	17,80 €
Schweinshaxe — Mit Kartoffelknödel ^{(2) (3)}	18,90 €
Schweinefilet — Mit Bärlauch-Kruste und Röstinchen	26,50 €

Kalb

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

Vegetarisch

Bärlauch-Knödel — Mit Rahmpfifferlingen, Tomaten und Frühlingslauch	19,80 €
Spinat-Ricotta-Ravioli — In Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	21,50 €

**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.