

MONTAG, 20. JULI 2026

# Speisekarte



## Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Unsere Bar hat Freitag und Samstag ab 18:00 Uhr geöffnet. Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Ihre Familie Falke & Huber mit allen Mitarbeitern

### Aperitifs

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Himbeer Sprizz</b> — Sirup, Sekt, Minze                                            | 7,90 € |
| <b>Aperol Sprizz</b> — Aperol, Sekt, Wasser                                           | 7,90 € |
| <b>Hugo</b> — Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze, Limette                       | 7,90 € |
| <b>Almhugo (alkoholfrei)</b> — Holunderblütensirup, Almdudler, Wasser, Minze, Limette | 7,90 € |

### Unsere Weinempfehlungen

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

### Suppen

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b> — Mit Grießnockerl und Wurzelgemüse   | 6,80 € |
| <b>Bayerische Brotsuppe</b> — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln   | 6,80 € |
| <b>Bayerische Brezensuppe</b> — Mit aufgeschmolzenen Zwiebeln | 6,80 € |
| <b>Nudelsuppe</b> — Mit Rindfleisch                           | 7,90 € |
| <b>Paprikacremesuppe</b> — Mit Sahnehaube und Croutons        | 6,80 € |

### Vorspeisen / Salate

|                                                                                                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Gebratener Ziegenkäse</b> — Mit gegrillter Paprika, schwarzem Olivenpesto, Rucola und Balsamico  | 14,50 / 16,50 € |
| <b>Hausgemachte Tafelspitzsülze</b> — Mit Salatbouquet, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade          | 16,20 €         |
| <b>Caesar Salat</b> — Mit frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen | 17,20 / 19,20 € |
| <b>Graved Lachs</b> — Mit Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich                            | 18,90 €         |
| <b>Rindercarpaccio</b> — Mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und frischem Parmesan                 | 19,90 €         |

## Tages-Schmankerl

|                                       |                                                                   |         |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kalbsroulade</b>                   | — Mit hausgemachten Eierspätzle, Pfefferrahmsauce und Salatteller | 21,50 € |
| <b>Rinderfilet</b>                    | — Mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Wedges und Feldsalat    | 37,20 € |
| <b>Semmelknödelscheiben mariniert</b> | — Mit Feldsalat und gebratenen Pfifferlingen                      | 17,50 € |
| <b>Cordon bleu</b>                    | — Mit Pommes frites und Preiselbeeren                             | 23,50 € |

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Hausgemachter Eierlikör-Kuchen</b> | 4,60 € |
|---------------------------------------|--------|

### Fisch

|                                    |                                                          |         |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|
| <b>Lachsforellenfilet gebraten</b> | — Mit Ratatouille-Gemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln | 25,80 € |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|

### Rind

|                              |                                                   |         |
|------------------------------|---------------------------------------------------|---------|
| <b>Tellerfleisch</b>         | — Mit Kartoffelsalat und Meerrettich              | 18,80 € |
| <b>Ungarisches Gulasch</b>   | — Mit Semmelknödel                                | 19,50 € |
| <b>Sauerbraten</b>           | — Mit Semmelknödel und Salatteller                | 21,50 € |
| <b>Ochsenfleisch</b>         | — Mit Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettich | 21,50 € |
| <b>Ochsenlende vom Grill</b> | — Mit Rotwein-Zwiebeln und Röstkartoffeln         | 29,60 € |

### Schwein

|                       |                                                                          |         |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Schweinebraten</b> | — Mit Kartoffelknödel <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> und Speck-Krautsalat | 17,80 € |
| <b>Schweinshaxe</b>   | — Mit Kartoffelknödel <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>                      | 18,90 € |
| <b>Schweinefilet</b>  | — Mit Rahmchampignons und Röstinchen                                     | 26,50 € |

### Kalb

|                            |                                                    |         |
|----------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| <b>Kalbsherz vom Grill</b> | — Mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat | 19,80 € |
| <b>Wiener Schnitzel</b>    | — Mit Pommes frites und Preiselbeeren              | 29,90 € |

### Vegetarisch

|                         |                                            |         |
|-------------------------|--------------------------------------------|---------|
| <b>Dreierlei Knödel</b> | — Mit Rahmpfifferlingen und Frühlingslauch | 20,80 € |
| <b>Steinpilzravioli</b> | — Kräutersauce, 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.

(1) Mit Farbstoff, (2) Mit Konservierungsstoffen, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Koffeinhaltig, (7) Antioxidationsmittel