

MONTAG, 24. AUGUST 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

Mango-Campari-Sprizz	— Sirup, Sekt, Minze, Campari	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	— Kaspressknödel und Wurzelgemüse	6,80 €
Bayerische Brotsuppe	— Aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Bayerische Brezensuppe	— Aufgeschmolzenen Zwiebeln	6,80 €
Nudelsuppe	— Rindfleisch	7,90 €
Pfifferlings Cremesuppe	— Sahnehaube und Croutons	7,90 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse	— Marinierte Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum Pesto	14,50 / 16,50 €
Jägerpastete	— Feldsalat, Sauce Cumberland und geröstetes Schwarzbrot	16,20 €
Caesar Salat	— Mit frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,20 / 19,20 €
Graved Lachs	— Feldsalat, Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	18,90 €
Rindercarpaccio	— Gebratenen Pfifferlingen, Rucola und frischem Parmesan	19,90 €

Tages-Schmankerl

Rinderfilet — Gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Brezenknödelscheiben mariniert — Feldsalat und gebratenen Pfifferlingen	17,50 €
Reh-Sauerbraten — Pfifferlinge und hausgemachte Eierspätzle	26,50 €
Cordon Bleu — Pommes frites und Preiselbeeren	23,50 €
Bierbratl — Semmelknödel und Speck-Krautsalat	17,80 €

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

Fisch

Zanderfilet gebraten — Pfifferlings-Risotto und Feldsalat	26,20 €
Rilli-Nudeln — Flusskrebsschwänze in Hummerrahm und Rucola	21,50 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	19,50 €
Burgunderschmorbraten — Semmelknödel und Salatteller	21,50 €
Ochsenfleisch — Rahmbohnen, Salzkartoffeln und Meerrettich	21,50 €
Ochsenlende vom Grill — Speck-Zwiebel und Röstkartoffeln	29,60 €

Schwein

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

Kalb

Kalbsherz vom Grill — Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalat	19,80 €
Wiener Schnitzel — Pommes frites und Preiselbeeren	29,90 €
Kalbsrahmgulasch — Champignons und hausgemachte Eierspätzle	21,50 €

Vegetarisch

Pfifferlings-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	21,50 €
Abgeschmolzene Kaspressknödel — Gemischten Salaten und Kräuter-Schmand	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.