

SAMSTAG, 5. SEPTEMBER 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 €
Chardonnay trocken — Weingut Spiess Rheinhessen (0,2l)	7,40 €
Pinot Noir trocken — Weingut Spiess Rheinhessen (0,2l)	7,40 €

Suppen

Rinderkraftbrühe — Grießnockerl 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 — Pikanter Couscous-Salat, Rucola und Balsamico	14,50 / 16,50 €
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 — Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Semmelknödelscheiben mariniert — Feldsalat und gebratenen Pfifferlingen	17,50 €
Lammlendchen — Kräuterkruste, Speck-Bohnen und Kartoffelkrusteln	32,50 €
Cordon Bleu — Pommes frites und Preiselbeeren	24,50 €
Grillrollbraten — Semmelknödel und Speck-Krautsalat	17,80 €

Eiskaffee	7,80 €
Hausgemachter Zwetschgen-Datschi mit Streusel	4,60 €

Fisch

Wolfsbarschfilet gebraten — Tomaten-Zucchini-Ragout und La Rate Kartoffeln	24,80 €
Goldbarschfilet gebacken — Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	19,80 €

Rind

Tellerfleisch — Kartoffelsalat und Meerrettich	18,80 €
Ungarisches Gulasch — Semmelknödel	19,50 €
Sauerbraten — Semmelknödel und Salatteller	21,50 €
Ochsenfleisch — Rahmschwarzwurzeln, Salzkartoffeln und Meerrettich	21,50 €
Ochsenlende vom Grill — Portwein-Zwiebeln und Röstkartoffeln	29,60 €

Schwein

Schweinebraten — Kartoffelknödel ^{(2) (3)} und Speck-Krautsalat	17,80 €
Schweinshaxe — Kartoffelknödel ^{(2) (3)}	18,90 €
Schwäbischer Schmankerlteller — (Schweinefilet, Champignons, Käsespätzle, Maultasche)	26,60 €

Kalb

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

Vegetarisch

Pecorino-Feigen-Ravioli — Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	21,50 €
Rote Beete Knödel — Rahmwirsinggemüse und frisch geriebener Meerrettich	20,50 €

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.