

SONNTAG, 25. OKTOBER 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

Herbst-Sprizz	— Hausgemachter Sirup, Sanddorn, Sekt	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 €
Kürbiscremesuppe	— Sahnehaube, geröstete Kerne und Öl	7,90 €

Vorspeisen / Salate

Gebackener Ziegenkäse	— Gemischte Salate und Kräuterbaguette	14,50 / 16,50 €
Caesar Salat	— Mit frisch gehobeltem Parmesan, Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	19,20 / 21,20 €
Rindercarpaccio	— Gebratenen Pfifferlingen, Rucola und frischem Parmesan	19,90 €
Lachscarpaccio	— Feldsalat, Tomate, Gurke und Avocadosalsa	18,90 €
Spanferkelsülze	— Blattsalat, Röstkartoffeln und Sauce Remoulade	16,20 €

Tages-Schmankerl

Rinderfilet	— Gebratene Pfifferlinge, Kartoffel-Wedges und Feldsalat	37,20 €
Hirschedelgulasch	— Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	24,50 €
Portion Spanferkel	— In dunkler Biersauce, Kartoffelknödel ⁽²⁾⁽³⁾ und Speck-Krautsalat	19,80 €

Hausgemachter Kuchen (Eierlikör-, Cappuccino-Sahne oder Käse-Sahne-Torte)	4,60 €
--	--------

Fisch

Lachsfilet gebraten	— Balsamico-Linsen und gebackene Kartoffelwürfel	25,80 €
----------------------------	--	---------

Rind

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

Schwein

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

Kalb

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

Vegetarisch

Pfifferlings-Ravioli	— Trüffelrahmsauce, Rucola und Parmesan	20,50 €
Dreierlei Knödel	— Auf Waldpilz-Ragout	19,80 €
Gemüsecurry	— Basmati-Reis	17,20 €

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.