

Eine gute Zeit wünschen Familie Baumann und alle Mitarbeiter

Rüdenauer Festtagssuppe mit Mark- und Leberklößchen	5.50
Feines Bärlauch-Rahmsüppchen mit Butterkrüstchen	5.50
Großer Salatteller -mit gebackenen Frischkäse-Taschen	11.90
-mit gegrilltem Scampi-Spieß	12.90
Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller	13.90
Zanderfilet in Silvaner-Senfrahmsoße mit Dampfkartoffeln und Salatteller	18.90
Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	13.50
Schweinebraten in leichter Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut	13.50
Mit Gemüse und Gewürzen gesottener Tafelspitz vom jungen Rind mit Meerrettichgemüse, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	16.50
Fränkischer Sauerbraten in Rotwein-Gewürz-Soße mit Dörrobst-Allerlei, hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	17.50
Putenbrust-Steak in Sherry-Rahmsoße mit Kroketten und Salatteller	15.90
„Knoblauchtöpfchen“ – Schweinelendchen in Knoblauchrahm mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	17.50
Schweinelendchen-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salatteller	17.50
Rumpsteak vom jungen Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	22.90
Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne	4.90
Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis“ mit Sahne	4.90
Crème Brulée mit eingelegten Cassis-Feigen und Grand-Marnier- Schokoladencanache	7.50
Dreierlei Sorbets –Mango, Cassis, Joghurt	5.90
Lauwarmer Rhabarber-Vanille-Potpourri mit Joghurt-Buttermilch-Eis und Sahne	6.50
Heiße Burgunder-Kirschen mit Vanille-Eis und Sahne	5.90

Kaffee 2.00 Espresso 2.20 Cappuccino 2.50 Latte Macchiato 2.80

Sehr verehrte Gäste, wir verarbeiten eine Vielzahl von normalen Lebensmitteln, die gleichzeitig "allergener Stoff" sind (z.B. Weizenmehl, Milch, Ei), was eine Einzel-Auszeichnung je Gericht sehr unübersichtlich und nur verwirrend macht. Daher dürfen wir Sie bitten, bei einer nachgewiesenen Lebensmittelallergie unsere Servicekräfte zu informieren, um Sie im Einzelfall gezielt beraten und bekochen zu können.