Eine gute Zeit wünschen Familie Baumann und alle Mitarbeiter

Rüdenauer Festtagssuppe mit Mark- und Leberklößchen 5.50

Rahmsüppchen aus dem Kräutergarten mit Butterkrüstchen 5.50

Großer Salatteller -mit gebackenen Frischkäse-Taschen 12.50
-mit gegrilltem Scampi-Spieß 13.50

Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller 14.50

Zanderfilet in Silvaner-Senfrahmsoße mit Dampfkartoffeln und Salatteller 19.50

Jäger- oder Zigeunerschnitzel[2] vom Schwein mit Pommes und Salatteller 14.50

Schweinebraten in leichter Pfefferrahmsoße
mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut 14.50

Mit Gemüse und Gewürzen gesottener Tafelspitz vom jungen Rind
mit Meerrettichgemüse, Preiselbeeren und Salzkartoffeln 16.90

Fränkischer Sauerbraten in Rotwein-Gewürz-Soße mit Dörrobst-Allerlei,
hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut 17.90

„Spargelschnitzel" - Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten 16.90

Frischer Stangenspargel (ein Pfund Rohgewicht)
- mit Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln 18.50
- und mit gekochtem/rohem Schinken aus unserer Metzgerei[2,4] 21.90

Putenbrust-Steak in Sherry-Rahmsoße mit Kroketten und Salatteller 16.90

Schweinelendchen-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße
mit Kartoffelkroketten und Salatteller 17.90

„Knoblauchtöpfchen" – Schweinelendchen in Knoblauchrahm
mit geschabten Eierspätzle und Salatteller 17.90

Rumpsteak vom jungen Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln,
oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller 23.50

Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne 4.90

Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis" mit Sahne 4.90

Fruchtige rote Beerengrütze mit Joghurt-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

2: mit Konservierungsstoff, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Phosphat, 9: mit Süßungsmittel

Sehr verehrte Gäste, wir verarbeiten eine Vielzahl von normalen Lebensmitteln, die gleichzeitig "allergener Stoff" sind (z.B. Weizenmehl, Milch, Ei), was eine Einzel-Auszeichung 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.