

## *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 Garnelen-Spieß	13.50
Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller	14.50
Feine Bandnudeln mit Curry-Kokosmilch-Emulsion und Gemüse-Allerlei	14.50
-zusätzlich mit Asia-Garnelen	19.50
Zanderfilet in Silvaner-Senfrahmsoße mit Dampfkartoffeln und Salatteller	19.50
Jäger- oder Puszta-Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatteller	14.90
Schweinebraten in leichter Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut	14.90
Fränkischer Sauerbraten in Rotwein-Gewürz-Soße mit Dörrobst-Allerlei, hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	17.90
Kalbsrahmbraten mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	16.90
In St.Kilian-Whiskymalz geschmorte Ochsenbäckchen mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	19.90
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	23.90
Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne	4.90
Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis“ mit Sahne	4.90
Mango-Orangen-Confit 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-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.