

Eine gute Zeit wünschen Familie Baumann und alle Mitarbeiter

Rüdenauer Festtagssuppe mit Mark- und Leberklößchen	5.90
Rahmsüppchen vom Muskat-Kürbis mit Zimtkracherli	5.90
Großer Salatteller -mit gebackenen Frischkäse-Taschen	13.50
-mit gegrilltem Garnelen-Spieß	14.50
Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller	14.90
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	19.90
Jäger- oder Puszta-Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatteller	15.90
Schweinebraten in leichter St.Kilian-Whisky-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut	15.90
Mit Gemüse und Gewürzen gesottenes Rosenstück vom jungen Rind mit Meerrettichgemüse, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	18.90
Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfel-Rotkraut	19.90
Ausgelöste halbe Bauernente an kräftiger Soße mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	21.50
Putenbrust-Steak in Sherry-Rahmsoße mit Kroketten und Salatteller	17.90
Schweinelendchen-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salatteller	18.90
„Knoblauchtöpfchen“ – Schweinelendchen in Knoblauchrahm mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	18.90
Rumpsteak vom jungen Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln, oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	24.90
Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne	5.50
Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis“ mit Sahne	5.50
Heiße Glühwein-Kirschen mit Vanille-Eis und Sahne	6.50
Fränkischer Mandel-Zwetschgenröster mit Haselnuss-Eis und Sahne	6.90

Kaffee 2.10 Espresso 2.20 Cappuccino 2.70 Latte Macchiato 3.00

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.