

Eine gute Zeit wünschen Familie Baumann und alle Mitarbeiter

Rüdenauer Festtagssuppe mit Mark- und Leberklößchen	6.50
Rahmsüppchen vom Muskat-Kürbis mit Zimtkracherli	6.50
Odenwälder Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen	7.50
Großer Salatteller -mit gebackenen Frischkäse-Taschen	14.50
-mit gegrilltem Garnelen-Spieß	15.50
Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller	15.90
Gebratenes Zanderfilet in Silvaner-Senfrahmsoße mit Dampfkartoffeln und Salatteller	22.90
Jäger- oder Puszta-Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatteller	16.90
Schweinebraten in leichter St.Kilian-Whisky-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut	16.90
Zarter Kalbsrahmgulasch mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	19.90
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeer-Birne, hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	22.50
Ausgelöste halbe Bauernente an kräftiger Soße mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	21.90
Putenbrust-Steak an Sherry-Rahmsoße mit Kroketten und Salatteller	18.90
„Knoblauchtöpfchen“ – Schweinelendchen in Knoblauchrahm mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	19.90
Schweinelendchen-Medaillons in cremiger Steinchampignon-Rahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salatteller	19.90
Rumpsteak vom jungen Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln, oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	26.90
Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne	5.90
Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis“ mit Sahne	5.90
Heiße Glühwein-Kirschen mit Vanille-Eis und Sahne	6.90
Fränkischer Mandel-Zwetschgenröster mit Haselnuss-Eis und Sahne	7.50
Kaffee	2.20
Espresso	2.30
Cappuccino	2.90
Latte Macchiato	3.30

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.