

Eine gute Zeit wünschen Familie Baumann und alle Mitarbeiter

Rüdenauer Festtagssuppe mit Mark- und Leberklößchen	6.90
Rahmsüppchen vom Muskat-Kürbis mit Zimtkracherli	6.90
Großer Salatteller -mit gebackenen Frischkäse-Taschen	14.90
-mit gegrilltem Garnelen-Spieß	15.90
Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller	16.90
Gebratenes Zanderfilet in Silvaner-Senfrahmsoße mit Dampfkartoffeln und Salatteller	23.90
Jäger- oder Puszta-Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatteller	17.90
Schweinebraten in leichter St.Kilian-Whisky-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut	17.90
Hirschbraten aus der Keule in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeer-Birne, hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	23.90
Mit Gemüse und Gewürzen gesottener Tafelspitz vom jungen Rind mit Meerrettichgemüse, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	21.90
Ausgelöste halbe Bauernente an kräftiger Soße mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	22.90
Putenbrust-Steak an Sherry-Rahmsoße mit Kroketten und Salatteller	19.90
„Knoblauchtöpfchen“ – Schweinelendchen in Knoblauchrahm mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	21.90
Schweinelendchen-Medaillons in cremiger Steinchampignon-Rahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salatteller	21.90
Rumpsteak vom jungen Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln, oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	27.90
Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne	5.90
Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis“ mit Sahne	5.90
Heiße Burgunder-Kirschen mit Vanille-Eis und Sahne	7.50
Fränkischer Mandel-Zwetschgenröster mit Haselnuss-Eis und Sahne	7.90

Kaffee 2.30 Espresso 2.40 Cappuccino 3.20 Latte Macchiato 3.70

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.

Für jede Umbestellung behalten wir uns vor, 1,00 € Mehraufwand zu berechnen.