

Eine gute Zeit wünschen Familie Baumann und alle Mitarbeiter

Rüdenauer Festtagssuppe mit Mark- und Leberklößchen	7.50
Cremiges Bärlauch-Rahmsüppchen mit Butterkrüstchen	7.50
Großer Salatteller -mit gebackenen Frischkäse-Taschen	16.90
-mit gegrilltem Garnelen-Spieß	17.90
Schwammerltöpfchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatteller	18.90
Gebratenes Zanderfilet in Silvaner-Senfrahmsoße mit Dampfkartoffeln und Salatteller	25.90
Jäger- oder Puszta-Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatteller	19.90
Schweinebraten in leichter St.Kilian-Whisky-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut	19.90
Mit Gemüse und Gewürzen gesottener Tafelspitz vom jungen Rind mit Meerrettichgemüse, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	23.90
Fränkischer Sauerbraten in kräftiger Rotwein-Soße mit Dörrobst-Allerlei, hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut	24.90
Putenbrust-Steak an Sherry-Rahmsoße mit Kroketten und Salatteller	21.90
„Knoblauchtöpfchen“ – Schweinelendchen in Knoblauchrahm mit geschabten Eierspätzle und Salatteller	23.90
Schweinelendchen-Medaillons in cremiger Steinchampignon-Rahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salatteller	23.90
Rumpsteak vom jungen Rind mit hausgemachten Röstzwiebeln, oder hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	30.90
„Affogato al caffè“ - Espresso mit Bourbon-Vanille-Eis	4.50
Karamel-Eisbömbchen mit köstlicher Soße und Sahne	6.50
Baumann's „Original Rüdenauer Apfelwein-Eis“ mit Sahne	6.50
Heiße Burgunder-Kirschen mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne	8.50
Rhabarber-Vanille-Potpourri mit Joghurt-Eis und Sahne	8.90
Mango-Ingwer-Confit mit Baileys-Eis im Schokokorbchen	8.90

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 € zu berechnen, bei Bratkartoffeln 2.00 €.