



Haben Sie eine  
Lebensmittel -  
unverträglichkeit?  
Dann sprechen  
Sie uns an,  
gerne geben wir  
Auskunft

# Herbst 2025



## Küchenzeiten

Mittwoch – Freitag 17 bis 21 Uhr  
Samstag – Sonntag  
12 - 14 und 17 bis 21 Uhr  
nach 22 Uhr schließen  
wir das Restaurant

## Hotelgäste

können nach 22 Uhr den Abend  
in HUGOS Kaminzimmer  
ungezwungen ausklingen lassen

## TISCHRESERVATION

Gerne reservieren wir Ihnen auch einen Tisch für mehr als 4 Personen.  
Sollte sich jedoch bei der Personenzahl etwas ändern,  
informieren Sie uns bitte vor Ihrem Eintreffen,  
**egal wie kurzfristig.**

Für reservierte und dann freibleibende Plätze  
behalten wir uns vor diese mit 30,- € pro Person in Rechnung zu stellen.

◆ **FLÄDLI SUPPE** 8,-  
von unserer Rinderbouillon klein 5,-

◆ **GARTENSALAT** 8,8  
Rohkost- und Blattsalate in Hausdressing

◆ **GRÜNZEUG** 11,-  
vom Feinsten in Balsamico-Dressing, Crosstinis  
Bete-Dipp und frischem Meerrettich

◆ als „PICCOLO“ 7,-

**STRAUCHTOMATEN** 14,-  
in weißem Balsamico-Dressing, und  
Gersbacher Camembert

**ROTBARBENFILET** 16  
auf lauwarmen Linsen mit Kürbissalat

**LIMONEN LACHS** 18,-  
hausgebeizt  
auf Spitzkohlsalat mit Rauchforellensauce

**PIFFERLINGE** als Vorspeise 14,-  
in Butter mit Pommes-lafittes



◆ **TATAR** 26,-

vom Rinderfilet handgeschnitten, frisch und  
rassig angemacht mit Pfifferlingen in Butter

Samstag- Mittag  
26,-€

## Menü'chen

32,- €

**ROTBARBENFILET**  
auf lauwarmen Linsen mit Kürbissalat

◆ **STROH-SCHWEIN-MEDAILLON**  
auf Ofenfenchel mit Polenta-Küchle

**TOSCANA EISCREME**  
in Marzipan auf Aprikosen mit Joghurt



## Müller Menü

ab 2 Personen

### STARTER

zum Löffeln oder Gabeln

### VORSPEISE

Edelfisch passend zur Saison

### HAUPTGERICHT

zweierlei Fleisch

### DESSERT

78,- € p. Pers.

inklusive Apero vom Haus 😊

# Einfach GUT

◆ ... SCHWEINESCHNITZEL 1 St. 16,8  
vom Rücken geschnitten, paniert 2 St. 19,8  
mit Pommes oder Gartensalat

... VON DER WEIDE Entrecôte 120 Gr. 24,-  
Grain fed Arg. Angusbeef 200 Gr. 32,-  
mit knackigen Gartensalaten  
\*dazu knusprige Pommes-frites 4,5

◆ WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 13,4  
◆ KLEIN im WECK Glas 8,8  
\*dazu knusprige Pommes-frites 4,5

◆ FLAMMKUCHEN als WRAP 16,8  
mit Garten u. Blattsalate  
als Probiererle zum Start 9,8-  
auf dem Holzbrett auf den Tisch

◆ SCHINKENSPECK auf dem 17,4  
großen Holzbrett dünn aufgeschnitten

◆ KÄSE von hier und aus der 19,5  
Gersbacher Chäs Chuchi



## die Klassiker

◆ GOLDDORF 29,5  
CORDON BLEU  
gefüllt mit Camembert, Blattspinat  
Sonnentomaten, in Parmesan gebraten  
auf Zitronen-Rahmnudeln

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 27,-  
es wird nichts verraten. Wählen Sie  
FISCH oder FLEISCH

GRILL-SPIESS, Schwein/Rind/Pute 26,8  
saftig gebraten, Pommery-Senfsauce  
Pommes-frites, kleinem Gemüse

WIENER SCHNITZEL 30,-  
in Butterschmalz wellig gebraten,  
goldgelbe RÖSTI oder GARTENSALAT

Reh aus Gersbacher Jagd

◆ REHSCHNITZEL 34,-  
mit Holunder-Rahmsauce dazu  
Hausmacherspätzle und Karamellapfel



## FISCH ODER FLEISCH \* \*

ZANDER & ROTBARBENFILET – auf der Haut gebraten

32,-

NORWEGER LACHS in Champagner pochiert

33,-

G A M B A S mit Harissa und Knoblauch

34,-

◆ STROH-SCHWEINE MEDAILLON

31,5



ENTRECÔTE vom



WÄLDER RIND

Rinderrücken wie gewachsen saftig gebraten mit Sauce Café de Paris

38,-  
250 Gr.

wählen Sie als Beilage zu diesen Gerichten ein VEGO Pur Gericht **ohne Aufpreis**

\* \* V E G O pur als Hauptgericht

24,6

PFIFFERLINGE – die knackig kleinen in Butter mit Schnittlauchrahm und goldgelber Rösti

PFIFFERLINGE zu einem anderen Gericht dazu 7,-

◆ OFEN-KÜRBIS auf Rahmwirsing mit in Parmesan gebratene Polenta-Küchle

◆ GRILL-GEMÜSE mit knackig, buntem Herbstgemüse, pommes-lafittes

P.S. V E G A N das kann ich noch nicht.

