

Suppe / Salat

Beilagensalat

Vegan

6,90

frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner

Allgäuer Bergkäsesuppe

vegetarisch

9,90

Bergkäse / Sahne / Blätterteigstangerl

kleine Speisen / Pasta

hausgebeizter Wildlachs auf Rösti

16,90

Norwegischer Wildlachs / Rösti / Preiselbeer-Meerrettich / Zitrone

Vegetarisches Duett

vegetarisch / vegan

19,00

hausg. Frühlingsröllchen und Falafel / hausg. Humus / Sweet Chili

gebackener Camembert auf Salatbouquet

12,90

mit Preiselbeeren

Tortelloni Birne - Walnuss

vegetarisch

21,00

gefüllt m. Ricotta, Birne und Walnuss / Gorgonzolasoße / Parmesan gehobelt

Hauptspeisen

½ knusprige Land-Ente

19,90

Kartoffelknödel / Preiselbeer-Zimt-Blaukraut / Birne / Wildpreiselbeeren / Demi Glace

¼ knusprige Gans

25,00

Kartoffelknödel / Preiselbeer-Zimt-Blaukraut / Birne / Wildpreiselbeeren / Demi Glace

Schweinefilet in Pfifferlingrahm

32,90

kurz gebratenes Schweinefilet / hausgemachte Butterspätzle / Speckbohnenbündchen
Pfifferlinge / Sahne

Hirschgulasch

19,90

vom bayerischen-österreichischen Oberland / Pfifferlinge / hausg. Brezenserviettenknödel
Preiselbeer-Zimt-Blaukraut / Birne / Wildpreiselbeeren

Rinderfiletgulasch

17,90

winterliches Buttergemüse / Rösti

Riesengarnelen vom Grill

29,90

Riesengarnelen U5 / Cocktailsoße / Knoblauchsoße / Zitrone / geröstete Brotscheiben

Cordon Bleu (vom Schwein)

25,90

gefüllt mit Gorgonzola u Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

Krustenschweinebraten

19,90

Oberschale / Dunkelbiersoße / handgedrehte Kartoffelknödel / Bayerisch Kraut

Entengröst'l

17,90

Entenfleisch / Kartoffel gebraten / Soße / Spiegelei

„Drusus der Ältere“ Beef – Burger

21,00

hausg. 100% Rinderpatty / rustikales hofeigenes Brötchen / geschmolzener alter Bergkäse /
knuspriger Bacon / Rösti / hauseigene Chili / Salat / Essiggurke / Tomate / Zwiebeln / Burgersoße
Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Kinder

Chicken Nuggets, Pommes		8,50
Pommes, Ketchup, Majo	Vegetarisch	6,00
Knödel, Soß		7,00
Spätzle, Soß		7,00

Kaiserschmarrn

flambiert, karamellisiert, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen, hausgemachtes Apfelmus
da wir diesen frisch zubereiten ist eine Dauer von min. 30 Min. einzurechnen

16,90

Panna Cotta

Karamellsauce / Beerenスピiegel / Mandelcrumble

9,50

hausgemachte Pistazien Tiramisu

8,50

hausgemachte klassische Tiramisu

8,50

Apfelstrudel

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Sahne

9,50

Flüssiger Schokokuchen

10,50

halbflüssiger Schokokuchen, Beerenröster, Obst

Bei uns im „Römerkessel“ wird täglich frisch, mit Liebe gekocht und gebacken. Die meisten unserer Produkte sind hausgemacht. Dabei verzichten wir komplett auf Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Zudem achten wir auf regionalen und bewussten Einkauf, des weiteren auf die saisonale Obst und Gemüsevielfalt. Für uns stehen Nachhaltigkeit und der reine Geschmack im Mittelpunkt.

kleines Brotkörbchen 2,00 extra Teller Aufpreis 2,00

jede Beilagenänderung wird berechnet! Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern.

Eine Allergenliste befindet sich im Restaurant, bitte fragen Sie beim Servicepersonal.

Liebe Gäste, aus gegebenem Anlass müssen wir darauf hinweisen, dass wir bis 20 EUR Umsatz keinerlei Kartenzahlungen akzeptieren. Ausschließlich Barzahlung! Wir bitten um Ihr Verständnis.