

Suppe / Salat

Beilagensalat

frische Marktsalate der Saison

vegan

cremiges Kürbissüppchen vom Muskat

Kürbis / Steirer Kürbiskernöl / Kokosmilch / geröstete Kürbiskerne

vegetarisch

Risotto und Pasta

Risotto Super Food

Arborio Reis / Zucchini / Muskat Kürbis / Waldpilze / Mozzarella / Parmesanchip

vegetarisch

frisch gefüllte Pasta

Tortelloni Birne – Walnuss

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

vegetarisch

Tortelloni Kürbis

Kürbis / geröstete Mandeln und Pistazienkerne / Taleggiocrema / frischer Granatapfel

vegetarisch

Tagliatelle Frutti di Mare

Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Weißwein

Trüffel – Tagliatelle

frischer schwarzer Perigord Trüffel aus Alba / Parmesan

vegetarisch

gerne können Sie den frischen Trüffel auch bei uns kaufen:

50g 22 EUR ; 100g 39 EUR ; 200g 75 EUR

Pizza aus dem Steinofen

Kraut & Rüben

Tomatensoße / Champignon / Oliven / Artischocken / Zucchini / veganer Käse

vegan

Tirolese

Tomatensoße / Seranoschinken / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella

frischer Ruccola / Parmesan gehobelt

Hauptspeisen aktuelle Saison

½ Ente

Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut / Birne / Preiselbeeren

¼ Ente

Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut / Birne / Preiselbeeren

¼ Gans

Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut / Birne / Preiselbeeren

Hirschgulasch

Spätzle / Apfel-Blaukraut

Schweinefilet in Pfifferlingrahm

Butterspätzle / Sahne

Hauptspeisen Klassiker

Cordon Bleu (vom Schwein)

Gorgonzola / Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

Krustenschweinebraten

Oberschale / Dunkelbeer-Kümmel-Jus / handgedrehte Kartoffelknödel / Krautsalat

Schnitzel „Wiener Art“

Schweinelende / Kartoffelsalat / Zitrone / Preiselbeeren

Grillplatte

Biernackensteak / Bratwurst / hausg. Cevapcici / Maiskolben / Zaziki / Djuvcreis /
Crispy Pommes / Ketchup / Majo / Krautsalat

gelbes Thai Curry Chicken

Pikantes Gelbes Curry / Kokos / Asiatisches Gemüse / Sesamöl / Duftreis / Hühnchen

Fisch und Meeresfrüchte Grillteller

Wildlachsfilet / Garnelen U5 / Fritto Misto / Zitrone / Cocktailsoße / kleiner Beilagensalat

Unsere Burger

Beef – Burger

Angus Beef (ca. 200g) / rustikales hofeigenes Brötchen / Salat / Gurke /
Tomate / Zwiebeln / Burgersoße / Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Burger Pulled Pork; No – Meat

vegan

gebratene pikant marinierte Jackfruit / Austernpilze / Asian Cole Slaw / hausg. BBQ Soße
Cashewnüsse / Crispy Pommes / Ketchup

Fischburger

paniertes Fischfilet / hausg. Honig-Dressing / rustikales hofeigenes Brötchen
Salat / Tomate / Zwiebeln / Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Für den kleinen Hunger

Karamellisierter Ziegenkäse

vegetarisch

Tomaten-Paprika Chutney / Ruccola / Cashewnüsse

hausgebeizter Lachs auf Rösti

Lachs / Rösti / Meerrettich / Zitrone

Gambas con Aioli

Gambas in Knoblauchöl gebraten / geröstete Brotscheiben

Kinder

Chicken Nuggets, Pommes

Pommes, Ketchup, Majo

Penne Bolognese

Vegetarisch

Dessert

Kaiserschmarrn

flambiert, karamellisiert, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen

da wir diesen frisch zubereiten ist eine Dauer von min. 30 Min. einzurechnen

Panna Cotta

Karamellsauce / Beerenspiegel / Mandelcrumble

hausgemachte Pistazien Tiramisu

hausgemachte klassische Tiramisu

hausgemachte Erdbeeren Tiramisu

hausgemachte Schoko Tiramisu

mit gemahlenden Haselnüssen

Apfelstrudel

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Sahne

verschiedene Kuchen aus der Vitrine

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.

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

Der langen Tradition des Hauses verpflichtet, bieten wir eine abwechslungsreiche, internationale Küche auf hohem Niveau.

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 EUR / extra Teller Aufpreis 2,00 EUR

jede Beilagenänderung wird mit 2,50 EUR berechnet !