

## Suppen / Salat / Vorspeisen

Maultaschen in Brühe 6,90

klare Brühe / Maultäschle

###

Beilagensalat Vegan 6,50

frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner / Dijon Dressing

###

Römerkessel Beef Tatar 21,00

pikant mariniert / Trüffelschmand / Zitronensalz / Wachtelei aus Freilandhaltung  
Sardellen / Brotselektion

## Pasta / Risotto

Risotto Super Food vegetarisch 19,00

Arborio Reis / frische Avocado / Bärlauch / Mozzarella / Parmesanchip  
mit Garnelen

26,00

###

Wildlachs-Bärlauch Spaghetti 21,00

Wildlachs / Bärlauch Pesto / Sahne / Ofentomaten / frittierter Rucola /  
Parmesanchip

###

Trüffel Tagliolini vegetarisch 29,00

frische Trüffel aus Alba / Trüffelbutter / Tartufata / Parmesan gehobelt

## Pizza

Römerkessel Spezial 15,90

Gorgonzola / Birne / Walnüsse / Parmaschinken / Rucola

# Hauptspeisen

## Vegane Trilogie

Vegan

24,00

Falafel / frittierte Bratlinge aus Kichererbsen / Kräutern und Gewürzen  
kleine Frühlingsröllchen / Gemüse / Sweet Chili / hausg. Humus  
Paprikaschiffchen gefüllt mit Pekannuß / Pilze / Jackfruit / überbacken

###

## Cordon Bleu (vom Schwein)

24,90

gefüllt mit Gorgonzola u Südtiroler Speck / Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

###

## Zwiebelrostbraten Superior

36,00

vom gesmokten Angusfilet / Baconjam / Kartoffel-Speck-Platzerl / Speckbohnen /  
edle Gemüsevielfalt / schwarze Nüsse vom eigenen Walnussbaum /  
Madagaskar-Pfeffer-Calvados-Sauce

###

## Ochsenbackerl geschmortes Backenfleisch vom Rind

29,00

handgedrehte Speckbohnen-Bündchen / Cavolfiori Püree / Rosmarin-Wacholderjus

###

## Burger Double Time

21,00

Double Angus Beef (ca. 500g) / rustikales hofeigenes Brötchen / Salat / Gurke  
Tomate / Zwiebeln / Cocktailsoße / Crispy Pommes

###

## Putenrahmgeschnetzertes

17,90

Pute / Sahne / frische Champignons / hausg. Krokettbällchen

###

## Saibling Müllerin Art

29,00

im Ganzen gebraten / Bärlauchkartoffeln / Pak Choi / geschmolzene Bärlauch - Butter

###

## frisches Wildlachsfilet

25,00

Lachsfilet auf der Haut gebraten / Basmati-Reis / Asiagemüse / Soja

# Dessert

## hausgemachte Panna Cotta

Sahne / Karamellsauce / Beerenragout 8,50

###

## hausgemachte Pistazien Tiramisu

7,50

## hausgemachte Nutella Tiramisu

7,00

## hausgemachte klassische Tiramisu

7,00

###

## Apfelstrudel mit Eis

9,00

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Eis

###

## Kaiserschmarrn

15,00

flambiert / karamellisiert / geröstete Mandelblättchen / Apfelmus / Eis

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

###

## neue Eissorten, Kugel

2,00

Cookie, Amaretto, Mozartkugel, Pistazien mit Amarena sh. Eistruhe

# Kinder

Chicken Nuggets, Pommes

8,00

Pommes, Ketchup, Majo

Vegetarisch

5,00

Penne Bolognese

6,00

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 1,50

jede Beilagenänderung wird berechnet !

Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern.

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.