Landgasthof & Hotel Römerkessel

RK LANDGASTHOF

HERBSTKARTE • AB 31. OKTOBER 2026

Salat & Suppe

Beilagensalat 7,50 €
frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner

großer Salatteller

mit 2 Stück gebackenen Camembert 15,90 €
Preiselbeeren

mit karamellisiertem Ziegenkäse 16,90 €
Preiselbeeren

Rinderkraftbrühe 7,50 €
mit Leberspätzle

Tomatensuppe 7,50 €
VEGETARISCH
versch. hauseigene Tomaten / Brotcroutons

cremiges Kürbissüppchen vom Hokkaido 9,50 €
VEGETARISCH
Kürbis / Steirer Kürbiskernöl / Kokosmilch / geröstete Kürbiskerne

Vorspeisen & Brotzeit

hausgebeizter Wildlachs auf Rösti 16,90 €
Norwegischer Wildlachs / Rösti / Meerrettich / Zitrone

Karamellisierter Ziegenkäse 16,90 €
VEGETARISCH
Auberginen-Paprika Chutney / Feldsalat / Nusskrokant (auch Haselnüsse)

Strammer Max 12,00 €
Schinkenbrot mit Spiegelei und Essiggurke

Risotto & Pasta

Risotto Super Food 19,00 €
VEGETARISCH
Arborio Reis / Waldpilze / Hokkaido Kürbis / Mozzarella / Parmesanchip

hausg.emachte Tortellini 16,50 €
VEGETARISCH
Ricotta / Spinat / Sahne / Parmesanchip

Spaghetti Bolognese 16,90 €
Hackfleisch / Tomatensoße / Parmesan

Herbst im Römerkessel

Saisonale Zutaten, kräftige Aromen und hausgemachte Klassiker – frisch zubereitet und passend zur Jahreszeit.

Landgasthof & Hotel Römerkessel

RK LANDGASTHOF

HERBSTKARTE • AB 31. OKTOBER 2026

Risotto & Pasta

Tagliatelle mit Wildlachs 21,00 €
Wildlachs / Basilikum Pesto / Sahne / frischer Rucola / Parmesanchip

Trüffel – Tagliatelle 29,00 €
VEGETARISCH
frischer schwarzer Perigord Trüffel aus Alba / Trüffelbutter / Trüffelöl / Parmesan

Pizza aus dem Steinofen

Margarita 8,90 €
Tomatensoße / Mozzarella

Salami 10,90 €
Tomatensoße / Mozzarella / Salami

Prosciutto 10,90 €
Tomatensoße / Mozzarella / Kochschinken

Kraut & Rüabm 14,90 €
VEGAN
Tomatensoße / Champignon / Oliven / rote Paprika / Zucchini / veganer Käse

Tirolese 17,90 €
Tomatensoße / Serano / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella / frischer Rucola / Parmesan

Saisonales

Rehbraten 29,90 €
aus der Keule / hausg. Kroketten / Rosenkohl mit Speck / Kräuterseitlinge

Hirschgulasch 29,00 €
vom bayerischen-österreichischen Oberland / hausg. Spätzle / hausg. Blaukraut / Birne / Wildpreiselbeeren

Hauptspeisen

Ochsenbackerl 29,90 €
geschmortes Backenfleisch von Rind / Brezen-Serviettenknödel / Grillgemüse

Grillplatte (alles mit Schwein) 29,90 €
Biernackensteak / 2 versch. Bratwürste / hausg. Cevapcici / Maiskolben / Zaziki / Djuvecreis / Crispy Pommes / Ketchup / Majo / Krautsalat

Krustenschweinebraten 19,90 €
Oberschale / Dunkelbier-Kümmel-Jus / Handgedrehte Kartoffelknödel / Bayerisch Kraut

(mit Rind u. Chicken möglich, fragen Sie den Service)

Hauptspeisen

(Fortsetzung – mit weiteren Klassikern und herbstlichen Empfehlungen)

Fleischpflanzerl — 16,90 €
hausg. Fleischpflanzerl (gem. Hack) / Bratensoße / hausg. Kartoffelsalat

Rotes Thai-Curry mit Hähnchen — 21,00 €
Kokosmilch / Asiatisches Gemüse / frische Pilze / Basmatireis

Cordon Bleu (vom Schwein) — 25,90 €
Gorgonzola / Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

Schweinefilet in Pfifferlingrahm — 28,90 €
kurz gebratenes Schweinefilet / hausg. Butterspätzle / Speckbohnenbündchen / Pfifferlinge / Sahne

Gambas con Aioli — 26,90 €
U5 Riesengarnelen u. Gambas in Knoblauchöl gebraten / geröstete Brotscheiben

½ knusprige Land-Ente — 29,90 €
Kartoffelknödel / hausg. Blaukraut / Birne / Wildpreiselbeeren / Demi Glace

Cheese Burger — 19,90 €
hausg. 100% Rinderpatty / rustikales hofeigenes Brötchen / geschmolzener alter Bergkäse / Salat / Gurke / Tomate / Zwiebeln / Burgersoße / Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Vegane Trilogie — 24,90 €
VEGAN

Falafel aus Kichererbsen mit Kräutern / Frühlingsröllchen mit Gemüse / Paprikaschiffchen gefüllt mit Jackfruit; überbacken / Sweet Chili / hausg. Humus

Landgasthof & Hotel Römerkessel

HERBSTKARTE • AB 31. OKTOBER 2026

Für Kinder

Chicken Nuggets, Pommes — 8,50 €

Pommes, Ketchup, Majo — 6,00 €
VEGETARISCH

Knödel, Soß — 7,00 €

Spätzle, Soß — 7,00 €

Gut zu wissen

Kleines Brotkörbchen: 2,00 €
Extra Teller: Aufpreis 2,00 €
Jede Beilagenänderung wird berechnet.
Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern.

Allergene

Eine Allergenliste befindet sich im Restaurant.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Dessert

Kaiserschmarrn — 16,90 €
flambiert, karamellisiert, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen, hausgemachtes Apfelmus

Da wir diesen frisch zubereiten, ist eine Dauer von ca. 30 Min. einzurechnen.

Panna Cotta — 8,50 €
Karamellsauce / Beerenspiegel / Mandelcrumble

hausgemachte Pistazie Tiramisu — 9,50 €

hausgemachte klassische Tiramisu — 8,50 €

Apfelstrudel — 9,50 €
Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Sahne

Flüssiger Schokokuchen — 10,50 €
halbflüssiger Schokokuchen / Beerenröster / Obst

Unsere Küche

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 sowie auf die saisonale Obst- und Gemüsevielfalt. Für uns stehen Nachhaltigkeit und der reine Geschmack im Mittelpunkt.

Hinweis zur Kartenzahlung

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.

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