

## Angebot - Karfreitag

<u>gegrillte Riesengarnelen</u>	28,50
Jumbo Garnelen US / Zitrone / Cocktailsoße / kleiner Beilagensalat	
<u>Tagliatelle Frutti di Mare</u>	21,00
Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Weißwein	
<u>Backfisch</u>	15,90
hausgemachter Kartoffelsalat	
<u>Wildlachsfilet</u>	19,00
Kohlrabigemüse / Rösti	

## Angebot - Karfreitag

<u>gegrillte Riesengarnelen</u>	28,50
Jumbo Garnelen US / Zitrone / Cocktailsoße / kleiner Beilagensalat	
<u>Tagliatelle Frutti di Mare</u>	21,00
Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Weißwein	
<u>Backfisch</u>	15,90
hausgemachter Kartoffelsalat	
<u>Wildlachsfilet</u>	19,00
Kohlrabigemüse / Rösti	

## Salat / Suppe

<u>Beilagensalat</u>		5,90
frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner		
<u>großer Salatteller</u>		
mit 2 Stück gebackenen Camembert / Preiselbeeren		14,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse		16,90
mit Black Tiger Jumbo Garnelen / Cocktailsoße		18,90
<u>Gemüsecremesuppe</u>	vegetarisch	5,90
<u>Rinderkraftbrühe</u>		6,90
mit Leberknödel		

## Vorspeisen

<u>hausgebeizter Wildlachs auf Rösti</u>		16,90
Norwegischer Wildlachs / Rösti / Meerrettich / Zitrone		
<u>Vegetarisches Duett</u>	vegetarisch / vegan	17,90
hausg. Frühlingsröllchen und Falafel / hausg. Humus / Sweet Chili		

## Risotto und Pasta

<u>Risotto Super Food</u>	vegetarisch	17,90
Arborio Reis / Waldpilze / Bärlauch / Mozzarella / Parmesanchip		
<u>hausgemachte Tortelloni</u>	vegetarisch	18,50
Ricotta / Birne / Gorgonzola / hauseigene Walnüsse / Parmesanchip		
<u>hausgemachte Tagliatelle</u>	vegetarisch	16,50
Artischocken / Speck / Sahnecreme		

## Pizza aus dem Steinofen

<u>Margarita</u>		8,90
Tomatensoße / Mozzarella		
<u>Salami</u>		9,90
Tomatensoße / Mozzarella / Salami		
<u>Prosciutto</u>		10,90
Tomatensoße / Mozzarella / Schinken		
<u>Kraut &amp; Rüabm</u>	vegan	14,90
Tomatensoße / Champignon / Oliven / rote Paprika / Zucchini / veganer Käse		
<u>Tirolese</u>		16,90
Tomatensoße / Seranoschinken / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella frischer Ruccola / Parmesanhobel		

# Hauptspeisen

Lammbraten 25,80

Lammkeule rosa gegart / Rosmarinkartoffeln / Honig / Thymian /  
Buttergemüse / Rotweinjus

Lammkotelett vom Grill 22,90

Quetschkartoffeln überbacken / Spargel-Pilz Gemüse

Krustenschweinebraten 18,90

Oberschale / Dunkelbier-Kümmel-Jus / Handgedrehte Kartoffelknödel / Krautsalat

Fleischpflanzerl 16,90

hausg. Fleischpflanzerl (gem. Hack) / Bratensoße / hausg. Kartoffelsalat

Rotes Thai-Curry mit Hähnchen 19,90

Kokosmilch / Asiatisches Gemüse / Bambussprossen / Wildreis

Cordon Bleu (vom Schwein) 23,90

Gorgonzola / Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

Schweinefilet in Pfifferlingrahm 28,90

kurz gebratenes Schweinefilet / hausgemachte Butterspätzle / Speckbohnenbündchen  
Pfifferlinge / Sahne

Rahmschwammerl 15,90

Pfifferlinge / Sahne / Semmelknödel

Rumpsteak 28,90

arg. Rinderlende / Kräuterbutter / Folienkartoffel / Paprika-ZucchiniGemüse

Cheese Burger 18,90

hausg. 100% Rinderpatty / rustikales hofeigenes Brötchen / geschmolzener alter Bergkäse /  
Salat / Gurke / Tomate / Zwiebeln / Burgersoße / Crispy Pommes / Ketchup / Majo

Der langen Tradition des Hauses verpflichtet, bieten wir eine abwechslungsreiche, internationale Küche auf hohem Niveau – alles hausgemacht – keine Convenience-Produkte !!!

## Kinder

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

## 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 Pistazien Tiramisu 8,50

hausgemachte klassische Tiramisu 8,50

Apfelstrudel

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Sahne 8,50

Flüssiger Schokokuchen 9,50

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.