

## Tagesangebot

### Zwiebelrostbraten superior

39,90

Angus Rinderfilet / Baconjam / Kartoffel-Speck-Platzerl / Speckbohnen / edle Gemüsevielfalt  
schwarze Nüsse vom eigenen Walnussbaum / getrüffeltes Kartoffelpüree / Rotweinjus

### hausgemachte Fleischpflanzerl (4St.)

14,90

gem. Hack / Kartoffel-Gurkensalat / Bratensoße

### Vorspeisenteller

hausgemachte „Bresaola“ luftgetrockneter Rinderschinken / Parmesan / Balsamicoglace, Foccacia

10,00

## Tagesangebot

### Zwiebelrostbraten superior

39,90

Angus Rinderfilet / Baconjam / Kartoffel-Speck-Platzerl / Speckbohnen / edle Gemüsevielfalt  
schwarze Nüsse vom eigenen Walnussbaum / Rotweinjus

### hausgemachte Fleischpflanzerl (4St.)

14,90

gem. Hack / Kartoffel-Gurkensalat / Bratensoße

### Vorspeisenteller

hausgemachte „Bresaola“ luftgetrockneter Rinderschinken / Parmesan / Balsamicoglace, Foccacia

10,00

## Salat / Suppe / Vorspeisen

<u>Beilagensalat</u> frische Marktsalate der Saison	vegan	6,90
<u>Rinderbouillon</u> kräftige hausgekochte Rinderbrühe / Leberspätzle / frische Kräuter		6,50
<u>Feines Wildkräutersüppchen mit gebackenem Ei</u> Gemüsebrühe / Sahne / Wildkräuter / Ei	vegetarisch	9,50
<u>Caesar Salat Römerkessel</u> Romanasalat / Brotcroutons / Tomatenflocken / Parmesan „Grana Padano“ / Römerkessel's Caesar-Dressing	vegetarisch	15,00
wahlweise mit		
- gebackene Streifen vom österreichischem Freilandhendl / Zitrone / Sour Creme / Pflaumenketchup	+	8,00
- gegrillte Garnelen / Zitrone / Cocktailsoße	+	10,00
<u>Karamellierter Ziegenkäse</u> auf einem Tatar von Avocado, Quinoa, Couscous, Ananas, Pfirsich / Granatapfel	vegetarisch	15,90

## Risotto und Pasta

<u>Risotto Super Food</u> Arborio Reis / Spargel / Waldpilze / Mozzarella / Parmesanchip mit Garnelen	vegetarisch	19,00
		26,00
<u>hausgemachte Tortelloni</u> Birne / Gorgonzola / hauseigene Walnüsse / frischer Ruccola / Parmesanchip	vegetarisch	17,90

## Pizza aus dem Steinofen

<u>Kraut &amp; Rüabm</u> Tomatensoße / Champignon / Oliven / Artischocken / Spargel / veganer Käse	vegan	14,90
<u>Tirolese</u> Tomatensoße / Seranoschinken / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella frischer Ruccola / Parmesanobel		17,90

# Hauptspeisen

## Krustenschweinebraten 19,90

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

## Pfefferrahmgeschnetztes 27,50

vom Rinderfilet / Champignon / Kartoffel-Speck-Rösti / handgedrehte Speckbohnenbündchen

## Vegane Trilogie vegan 24,00

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

## Beef - Burger 17,90

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

## Burger Pulled Pork; No - Meat vegan 19,90

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

## Cordon Bleu (vom Schwein) 24,90

Gorgonzola / Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

## Wildlachsfilet auf der Haut gebraten 26,90

Kartoffelpüree / Curry-Linsen / gebratener Chicoreé / Honig-Dill-Senf Soße

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.

# Dessert

## Kaiserschmarrn

15,90

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

## Panna Cotta

Karamellsauce / Beerenspiegel / Mandelcrumble

9,50

## hausgemachte Pistazien Tiramisu

8,50

## hausgemachte klassische Tiramisu

8,50

## hausgemachte Schoko Tiramisu

10,50

echte Schokolade mit Haselnüsse

## Apfelstrudel

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Vanilleeis

9,50

verschiedene Kuchen aus der Vitrine

# Kinder

Chicken Nuggets, Pommes

8,50

Pommes, Ketchup, Majo

Vegetarisch

5,00

Penne Bolognese

7,00

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 EUR / extra Teller Aufpreis 1,50 EUR

jede Beilagenänderung wird berechnet !

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.