

Römerkessel-Menue

4-Gang

Amuse-Gueule

*

Tomaten-Speck-Cremesuppe

San Marzano Tomate, Basilikumschaum, Trüffelpcroutons

*

Lammbraten

mit Rosmarinkartoffeln Drillinge, grüner Spargel im Speckmantel

*

Limonen Sorbetto

*

hausg. Lauwarmer Schokokuchen, flüssiger Kern

frische Früchte, Waldbeeren-Joghurt-Eis

*

Espresso

44 EUR

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

Suppe / Salat

Tomaten-Speck-Cremesuppe

San Marzano Tomate, Basilikumschaum, Trüffelpcroutons

9 EUR

Spargel-Boullion

klare Spargelbrühe, Spargel-Julienne weiß, Garnelen

12 EUR

Beilagensalat (Vegan)

Salate der Saison, Hausdressing Dijon Senf – Essig

5 EUR

Römerkessel „Caesar-Salat“ (V) vegan möglich

Romanasalat, Brotcroutons, Caesar-Dressing mit eingelegten Sardellen, Parmesan

12 EUR

mit krossen Tranchen von der Maishähnchenbrust

19 EUR

Vorspeisen / Pasta

kl. Port. / gr. Port.

Römerkessel Beef Tatar

pikant mariniert, Trüffelschmand, frischer Winter Perigord Trüffel, Wachtelei,
Sardellen, Kapernäpfel, Brotkorb

14 EUR / 19 EUR

hausgemachte Bärlauch-Ravioli (Vegan)

Bärlauch, Pecannüsse, Trüffel, Zitronenverbene

17 EUR / 21 EUR

frische Artischocken aus Italien (Vegan)

Weisweinsud, Vinaigrette

16 EUR

Spargelrisotto

mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben in Bärlauchrub

29 EUR

Hauptspeisen

kl. Port. / Port.

Krustenschweinebraten

aus der Schulter mit Schwarte, Dunkelbeer-Kümmel-Jus,
Handgedrehter Kartoffelknödel & Semmelschmelze, Krautsalat

14 EUR / 18 EUR

Lammbraten

mit Rosmarinkartoffeln Drillinge, grüner Spargel im Speckmantel

27 EUR

Zwiebelrostbraten superior

Arg. Dry Age Roastbeef, hausgem. Röstzwiebeln,
Kartoffel-Speck-Platzerl, Speckbohnen, edle Gemüsevielfalt
Madagaskar-Pfeffer-Calvados Sauce

29 EUR

2erlei

Saibling / Forelle

Saiblingsfilet, Tatar v. Forelle, Kräuterpüree, edle Gemüsevielfalt

34 EUR

Münchener Schnitzel mit Spargel

Kalbslende paniert, Schrobenauser Spargel, Drillinge,
hausgemachte Hollandaise, oder Nußbutter

32 EUR

Burger der Woche

„Hüttenzauber“

200gr. Angus Beef, hofeigenes Brötchen mit Speck, Bergkäse und Röstzwiebeln,
Speck-Rösti, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Crispy Pommes

21 EUR

Steak's

Roastbeef Schwarz-Angus Reserve

200gr. Rinderlende, Grainfed Beef, Trüffelpüree

31 EUR

Rinderfilet Schwarz-Angus Reserve

200 gr. Rinderfilet, Grainfed Beef, Trüffelpüree

36 EUR

Bistecca alla Fiorentina

500 – 1.500 Gramm (sh. Vitrine)

das Beste T-Bone Steak aus der Veronese

89,00 EUR / Kg

Entrecote Steak

500 – 1.500 Gramm (sh. Vitrine)

direkt vom Erzeuger, Metzgerei aus der Veronese

79,00 EUR / Kg

alle Steaks:

serviert mit hausgemachter Kräuter- / Zitronenbutter

Gewichtsangaben entsprechen dem ca. Rohgewicht!

Beilagen extra:

Krautsalat € 3,50 / Beilagensalat € 5

edle Gemüsevielfalt € 7 / Crispy Pommes € 5 / Speck-Rösti € 7

Trüffelkartoffelpüree € 7

Dessert

Kaiserschmarrn (V)

flambiert, karamellisiert, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen

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

13 EUR

lauwarmer Schokokuchen, flüssiger Kern (V)

frischen Früchte, Waldbeeren-Joghurt-Eis

9 EUR

Panna Cotta

Karamellsauce, Beerenspiegel

9 EUR

Affogato (V)

Kugel Vanilleeis & Espresso

4 EUR

Schauen sie bitte auch in unsere Kuchenvitrine

Kinder

Chicken Nuggets, Pommes **7 EUR**

Pommes, Ketchup, Majo **(V)** **5 EUR**

Kartoffelknödel, Bratensoße **5 EUR**

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.

(V) = Vegetarisch (VI) = Vegan

kleines Brotkörbchen 2,00 €

extra Teller / auf zwei Teller Aufpreis 1,50 EUR / kleine Portion minus 2,00 EUR

jede Beilagenänderung wird berechnet !