

..... und es geht schon wieder los

**Spargelzeit – kulinarische Highlight-Zeit !**

<u>Spargelcremesüppchen</u>	vegetarisch	9,50
<u>Tortelloni Spargel</u> mit Ricotta u Spargel gefüllt / Ricotta-Sahne-Soße / Cherrytomaten / Parmesanchip	vegetarisch	18,50
<u>Schrobenhauser Spargel</u> Spargel / junge Kartoffeln / Hollandaise oder Nußbutter mit Kochschinken	vegetarisch	18,50 21,50
<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> Schrobenhauser Spargel / junge Kartoffeln / Hollandaise oder Nußbutter		27,80

..... und es geht schon wieder los

**Spargelzeit – kulinarische Highlight-Zeit !**

<u>Spargelcremesüppchen</u>	vegetarisch	9,50
<u>Tortelloni Spargel</u> mit Ricotta u Spargel gefüllt / Ricotta-Sahne-Soße / Cherrytomaten / Parmesanchip	vegetarisch	18,50
<u>Schrobenhauser Spargel</u> Spargel / junge Kartoffeln / Hollandaise oder Nußbutter mit Kochschinken	vegetarisch	18,50 21,50
<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> Schrobenhauser Spargel / junge Kartoffeln / Hollandaise oder Nußbutter		27,80

## Salat / Suppe

<u>Beilagensalat</u>		6,90
frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner		
<u>großer Salatteller</u>		
mit 2 Stück gebackenen Camembert / Preiselbeeren		15,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse / Preiselbeeren		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		
<u>gegrillte Austernpilze</u>	vegetarisch	15,90
auf Wildkräutersalat / Cherrytomaten / Parmesanchip		

## Risotto und Pasta

Risotto Super Food vegetarisch 19,00  
Arborio Reis / Waldpilze / grüner Spargel / Bärlauch / Mozzarella / Parmesanchip

Tagliatelle Frutti di Mare 21,00  
Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Weißwein

hausgemachte Bärlauch Tagliatelle mit Wildlachs 21,00  
Wildlachs / Bärlauch Pesto / Sahne / frischer Rucola / Parmesanchip

## Pizza aus dem Steinofen

Margarita 8,90  
Tomatensoße / Mozzarella

Salami 9,90  
Tomatensoße / Mozzarella / Salami

Prosciutto 10,90  
Tomatensoße / Mozzarella / Kochschinken

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

Tirolese 17,90  
Tomatensoße / Seranoschinken / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella  
frischer Rucola / Parmesanhobel

# Hauptspeisen

Rinderbraten 25,80

aus der Keule / Rotweinsauce / hausg. Butterspätzle / gebratenen grünen Spargel

Krustenschweinebraten 19,90

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 / Basmatireis

Cordon Bleu (vom Schwein) 24,90

Gorgonzola / Seranoschinken / Crispy Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

Schweinefilet in Pfifferlingrahm 28,90

kurz gebratenes Schweinefilet / hausgemachte Butterspätzle / Speckbohnenbündchen  
Pfifferlinge / Sahne

Fisch und Meeresfrüchte Grillteller 28,95

Wildlachfilet / Garnelen US / frittierte Meeresfrüchte / Zitrone / Cocktailsoße / kleiner Beilagensalat

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.

## Kinder

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

## 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 Erdbeere Tiramisu 8,50

## hausgemachte klassische Tiramisu 8,50

## Apfelstrudel

Strudelteig / Äpfel / Rosinen / Sahne 8,50

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.