

Tagesangebot

Zwiebelrostbraten vom Angus Rinderfilet

42,00

vom Angusfilet / Baconjam / Kartoffel-Speck-Platzerl / Speckbohnen /
edle Gemüsevielfalt / schwarze Nüsse vom eigenen Walnussbaum /
Madagaskar-Pfeffer-Gin-Sauce

Römerkessel Beef Tatar handgeschnitten

21,00

pikant mariniert / Trüffelschmand / Zitronensalz / Sardellen / Wakame / Brotsselektion

Risotto Super Food

vegetarisch

19,00

Arborio Reis / frische Avocado / Waldpilze / Mozzarella / Parmesanchip

mit Garnelen

26,00

Bikerburger Revival (scharf)

15,90

200gr. Angus Beef / Käse / Jalapenos / Salat / Gurke / Tomate / Zwiebeln
hausg. Burger-Soße / Pommes



Suppe / Salat

<u>Beilagensalat</u>	Vegan	6,90
frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner		
<u>Allgäuer Bergkäsesuppe</u>	vegetarisch	9,50
Bergkäse / Sahne / mit Brotchip		

Pizza / Pasta

<u>Wildlachs-Bärlauch Tagliatelle</u>		21,00
Wildlachs / Bärlauch Pesto / Sahne / Ofentomaten / frittierter Rucola / Parmesanchip		

Pizza aus dem Steinofen

<u>Kraut & Rüabm</u>	vegan	12,90
Tomatensoße / Champignon / Oliven / rote Paprika / Zucchini / Aubergine / veganer Käse		

<u>Tirolese</u>		16,90
Tomatensoße / Seranoschinken / scharfe Salami / Gorgonzola / Mozzarella frischer Rucola / Parmesanhobel		

<u>Herbstliche</u>	vegetarisch	18,90
Schmand / Birne / Walnüsse / Camembert / Mozzarella / Granatapfel Parmesanhobel		

Hauptspeisen

Schweinebraten am Stiel 19,50

geschmortes Schweinshaxerl ca. 200g / Dunkelbiersoße / handgedrehte Speckbohnenbündchen
Junge Kartoffeln mit Kräuterbutter

###

Vegane Trilogie Vegan 24,00

hausg. Falafel / frittierte Bratlinge aus Kichererbsen / Kräutern und Gewürzen
Kürbisschiffchen gefüllt mit Pekannuß / Pilze / Jackfruit / überbacken
kleine Frühlingsröllchen / Gemüse / Sweet Chili / hausg. Humus

###

„paniertes Schnitzel“, crispy Pommes vegan 18,90

Aubergine / KEInEI / Panko / Ketchup / hausg. Vegane Majo

###

Putenrahmgeschnetzeltes 18,90

Pute / Sahne / frische Champignons / hausg. Krokettenbällchen

###

Cordon Bleu (vom Schwein) 24,90

gefüllt mit Gorgonzola u Südtiroler Speck / Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

###

Pfefferrahmgeschnetzeltes 27,50

vom Rinderfilet / Kartoffel-Speck-Rösti / frisches herbstliches Gemüse

###

Lachsfilet auf der Haut gebraten 26,50

saftiges Wintergemüse / junge Kartoffeln mit Kräuterbutter

###

Hirschgulasch 29,00

aus der Keule, vom bayerischen-österreichischen Oberland / Pfifferlinge u Waldpilze
hausgemachte Spätzle / Blaukraut / Birne / Wildpreiselbeeren

Dessert

hausgemachte Panna Cotta

Sahne / Karamellsauce / Beerenspiegel

8,50

###

hausgemachte Pistazien Tiramisu

8,50

hausgemachte Klassische Tiramisu

8,50

###

hausg. Apfelstrudel mit Eis

9,50

hausg. Apfelstrudel / Äpfel / Rosinen / Vanilleeis

###

verschiedene Eissorten, Kugel

2,00

Kinder

Chicken Nuggets, Pommes

8,00

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 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.