



Vorspeisen

Muskatkürbis

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Ingwer und Curry

4,80 €

Consomme

Geklärte Bouillon vom Weiderind mit allerlei Wurzelgemüse und Wiener Einlagen

4,80 €

Grönland Shrimps

Cocktail von der Kaltwassergarnele mit confierten Ananas

10,50 €

Mozarella

Italienischer Büffelmozzarella mit spanischen Brotsalat, Chorizo und Tomatenmarmelade

10,50 €

Hausgebeizter Lachs

Hausgebeiztes Filet vom schottischen Lachs mit Blinis und nordischer Senfsauce

10,50 €

Osterreichische Klassiker

Rahmgulasch

Gulasch vom Weidekalb mit hausgemachten Butterspätzle

13,50 €

Altwiener

Zwiebelrostbraten

Rosa gebratene Rinderlende mit knusprigen Zwiebel und Rosmarinkartoffeln

16,50 €

Backendl & Kürbis

Knusprig gebackenes Freilandhuhn mit steirischen Kartoffel-Gurkensalat

14,50 €

Kalbsrahmbraten

Geschmortes Kalbsschulterscherz mit grüner Pfeffersauce und hausgemachten Kartoffelplätzchen

15,50 €

Wundertüte

Pochiertes Filet vom schottischen Lachs mit geschmorten Gemüse, Wermuth und Basilikum

16,50 €

Bouillabaise Nicoise

Französische Fischsuppe mit Tintenfisch, Garnelen, allerlei Edelfischen, Muscheln und Sauce Aioli

16,50 €

Tafelspitz

Gekochter Tafelspitz vom Weiderind, Erdäpfelschmarrn, Cremespinat und Wiener Schnittlauchsauce

15,50 €

HRACHOWINA • HRACHOWINA

Dessert

Souffle

Halbflüssiges Souffle von der belgischen Schokolade mit Lavendelerdbeeren

5,50 €

Pina Colada

Rum Kokos Knödel mit gratinierter Ananas, Mangocoulis und Kokoskrokant

5,50 €

Federspiel Special

Tiroler Kasnockn

Handgeschabte Spätzle mit Tiroler Bergkäse, schwarzen Portwein Trüffeln und knusprigen Zwiebeln

13,50 €

Hausgemachtes Brot & Liptauer Aufstrich servieren wir Ihnen zu jedem Gericht

Alle Gerichte zum aufwärmen, alles was benötigt wird ist ein Topf heisses Wasser, dann schmeckt es bei Ihnen zuhause genauso wie im Restaurant.

Genauere Anleitung liegt bei

Die Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern.



follow us @Hotel Römerstadt

