

Romer stube

Budweiser

vom Fass
0,3l 3,70
0,5l 4,30

Prosecco 3,80
Isabella Frizzante 3,90
Campari Soda 3,80
Campari Orange 3,80
Martini dry, bianco 3,80
Sherry trocken 3,80
Portwein 4,00

Vorspeisen

<i>Norwegischer Räucherlachs auf Erdäpfelrösti und Oberskren</i>	7,90
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Gewürzöl und Parmesanflocken</i>	11,80
<i>Gebackener Hirtenkäse im Kürbismantel auf Blattsalaten</i>	7,80
<i>Würziges Beef Tartare mit Toast</i>	als Vorspeise 13,80 als Hauptspeise 21,40
<i>Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kürbiskernöl</i>	4,80
<i>Vogersalat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöl</i>	5,60
	dazu gebratene Speckstreifen 6,80
<i>Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel</i>	4,20
<i>Knoblauchcremesuppe mit Croutons</i>	4,80
<i>Kürbiscremesuppe</i>	5,80
<i>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Kürbiskernöl</i>	4,20

Feinschmeckermenü

Kürbiscremesuppe

Schweinemedallions auf Cognaccreme mit Pilztaschen
oder

Wolfsbarschfilet auf Gemüsegröstl

Topfenockerl auf Beerenragout

Menüpreis € 29,80

Gelber Muskateller, Schneeberger 4,20
Welschriesling, Kilger 3,90
Weißburgunder, Polz 4,20
Sauvignon Blanc, Zweytick 4,90
Grauburgunder, Krispel 5,20

Zweigelt, Polz 4,20
Blaufränkisch, Schönberger 4,20
Cabernet Sauvignon, Ernesto 4,20
Chianti, Antinori 4,40
Big John, Scheibelhofer 5,20

Hauptspeisen

<i>Hirschkalbsbraten mit Rotkraut und Semmelschnitten</i>	21,50
<i>Kalbswiener mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren</i>	18,50
<i>„Römer-Kotelett“; ausgelöstes Schweinskotelett mit Kräuterbutter, buntem Gemüse, Spiegelei und Potato Wedges</i>	15,80
<i>Schweinefilet mit Cognacjus und Pilztaschen</i>	18,80
<i>Rinderfilet auf Pfefferrahmsauce mit Kartoffelnocken</i>	29,80
<i>Wolfsbarschfilet auf Gemüsegröstl</i>	19,50
<i>Wienerschnitzel von Schwein oder Pute</i>	9,80
<i>Cordon Bleu von Schwein oder Pute</i>	11,30
<i>Reis, Pommes Frites, Petersilkartoffel, Rösti</i>	3,60
<i>„Fitness Salat“; gebratene Truthahnfilets auf bunten Blattsalaten mit Joghurtdressing</i>	12,50
<i>„Sacottini“; mit Ricotta und Pilzen gefüllte Teigtaschen in brauner Butter mit Artischocken, Oliven und Tomaten</i>	12,50
<i>Kräuter Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Ragout (vegan)</i>	11,80
<i>Hirschburger mit Rotwein-Balsamico- Zwiebeln, Preiselbeermajonnaise, Potato Wedges</i>	16,80
<i>Cevapcici mit Pommes Frites und Senfzwiebeln</i>	11,50
<i>Steirische Salatschüssel mit Bauernschinken, Käse und Kernöl</i>	8,80

Desserts

<i>Eispalatschinke</i>	6,80
<i>Heiße Liebe</i>	6,50
<i>Warmer Schokoladekuchen dazu Vanilleeis</i>	7,20
<i>Topfenockerl auf Beerenragout</i>	6,40
<i>Zitronensorbet</i>	4,80
<i>Mohr im Hemd mit Eis und Schlagobers</i>	6,50