



Speisekarte

Speisen

Suppen / soups

Kokos – Curry - Süsschen mit Zitronengras ^{h,k,,2,12}	
// coconut-curry-soup with lemongrass	6,10 €
mit Jakobsmuschel	
// with extra scallop	9,60 €
„Burgtopf“ ^{a,l,j,2,6}	
Graupeneintopf mit Kartoffel- & Karottenwürfeln und deftiger Rindfleischeinlage	
// pearl barley beef stew with diced potatoes and carrots	7,30 €

Hausgemachte Flammkuchen / french pizza

mit Zwiebeln und Speck ^{a,g,3,4,9}	
// topped with sour cream, onions and bacon	10,20 €
mit Lachs und Lauch ^{a,g,d}	
// topped with sour cream, salmon and leek	11,60 €
Vegan - mit Oliven, Paprika und Tomatensugo ^{a,i,6}	
// vegan - topped with olives, bell pepper and tomato sauce	10,20 €
mit Apfelspalten, Apfelmus, Zimt und Zucker ^{a,g,l,4,8,12}	
// topped with apple, cinnamon and sugar	10,20 €

Speisen

Vorspeisen / appetizers

„Ritterschmaus“ auf der Fassdaube ^{a,b,d,f,g,h,k,2,3,6,7,12}

Balsamicochampignons, Kokos – Curry - Süsschen, hausgebeizter Lachs, römischer Ziegenfrischkäse mit Roastbeeftranche und Tomate - Mozzarella-Salat

// balsamic marinated mushrooms, coconut curry soup, home pickled salmon, Roman goat fresh cheese with slice of roastbeef and tomato mozzarella salad 12,80 €

„Schoales“ - regionaler Kartoffelauflauf mit Rauchfleisch ^{i,2,3,4,9}

// grinded potato gratin with bacon

dazu Apfelmus ¹²

// with apple sauce 8,30 €

dazu hausgebeizter Lachs ^{b,d,3}

// with home-pickled salmon 12,30 €

Drei gebratene Jakobsmuscheln auf Riesling-Kräuter-Risotto ^{a,c,f,g,i,j,k,2,12}

// three pan-fried scallops on herbed Riesling risotto 14,90 €

Tomaten - Mozzarella - Salat im Rucola Nest ^{f,g,h,k,6,7}

// tomato - mozzarella - salad with rucola salad 7,80 €

Salate / salads

Beilagensalat ^{f,g,12}

// side salad 5,30 €

Römischer Burgsalat „Caesar Art“ ^{a,c,d,f,g,i,j,k,2,12}

Blattsalate mit Gurke, Tomate, Croûtons, Parmesan und dem klassischen Caesar Dressing

// lettuce with cucumber, tomatoes, parmesan, croutons and Caesar dressing 15,10 €

mit Hähnchenbrust

// with chicken breast 18,60 €

Salat Ziegenkäse ^{f,g,k,12}

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit gebackenem Ziegenkäse im Sesammantel

// green and raw vegetable salads with sesame coated goat cheese 17,80 €

Fisch / fish

Welsfilet im Gewürzsud pochiert
auf Riesling-Kräuter-Risotto ^{a,d,g,h,i}
// poached filet of catfish and herbed Riesling Risotto 19,70 €

Hausgebeizter Lachs mit Curry und
Wildkräutern auf Gemüse ^{d,h,k,2,12}
// home-pickled salmon with curry, mixed herbs and vegetables 20,90 €

Vegetarische Gerichte / vegetarian

Vegetarische Schichtnudeln mit Spinat,
Nüssen und Gorgonzola ^{a,c,f,g,h,i}
// vegetarian lasagna with spinach, mixed nuts and gorgonzola cheese 16,80 €

Rucola Gnocchi
mit mediterranem Pfannengemüse ^{a,e,f,g,h,i,l}
// rucola stuffed gnocchi with vegetables 17,10 €

Speisen

Reischgerichte / meat dishes

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Pommes ^{a,c,h}
// “schnitzel” Vienna style made from pork with French fries 15,10 €
dazu Champignonsauce ^{e,ig}
// with mushroom cream sauce 16,30 €
- Winzer's Steak vom Schweinerücken ^{a,g,i,j,k,l,2,3,4,5,9}
mit Schmorzwiebeln, Bacon, dicke Bohnen,
dazu Winzerkartoffeln und Schmand
// pork steak “Wine maker’s style“, with onions, 16,80 €
bacon, beans in cream and thin skinned potatoes
- Schweinefilet am Stück gebraten
im Speckmantel mit Balsamico-Champignons
und Winzerkartoffeln ^{g,h,i,j,l,1,2,3,4,5,6,7,9,12}
// fried pork filet coated with bacon, balsamic-mushrooms 18,50 €
and thin-skinned potatoes
- Hähnchenbrust mit Joghurt, Vanille und Chili
mariniert an Grillgemüse und Bandnudeln ^{a,c,i}
// chicken breast marinated in yoghurt, vanilla and chili 17,60 €
with vegetables and pasta
- Rosa Kalbsbäckchen „sous vide“ gegart
an Jus, mit Grillgemüse und „Schoales“ ^{ai,j,2,3,4,5}
// “sous vide” cheeks of veal with vegetables, 19,90 €
red wine sauce and grinded potato gratin
- Gebratenes Rumpsteak
mit Zwiebelmarmelade ^{a,g,l,3,5,12}
Grillgemüse, Winzerkartoffeln und Schmand
// fried rump steak with onion marmalade, red wine sauce, 24,70 €
vegetables and thin-skinned potatoes
- Wildragout mit Apfelmus
und Bandnudeln ^{a,c,i,l,1,3,4,8,12}
// venison stew with apple sauce and pasta 18,50 €
- „Römerburger“ ^{a,c,f,g,h,i,j,k,f,2,3,4,9,12}
100% Rindfleisch mit Knoblauchcreme, Pesto, italienischem Hartkäse,
Rucola, Cherrytomaten und knusprigem Bacon im Focaccia Bun, dazu
Steakhouse Pommes
// beef burger with garlic cream, pesto, cheese, tomatoes, 15,20 €
bacon, rucola salad and French fries

Dessert / Desserts

Weinbergspfirsich Crème Brûlée ^{c,f,g,i,8,12} //Crème brûlée flavored with local peaches from the vineyards	8,20 €
Gebackenes Schokoladenmousse mit Sauerrahmeis ^{a,f,g,h,l,n,1,2,8,12} // baked chocolate mousse with sour cream ice cream	9,20 €
Dessertvariation ^{a,c,f,g,h,3,5,9,12} süßes Dreierlei nach Wahl des Küchenchefs // chef's choice of three desserts	12,80 €
Gisele's hausgemachte Torten ^{a,c,f,g,h,i,n,8,12} // homemade cakes	4,50 €

Eis / ice cream

Gemischtes Eis mit Sahne ^{a,g,8,12} 3 Kugeln Eis mit Sahne // 3 scoops of ice cream with whipped cream	5,70 €
Zitronensorbet trifft Joghurt ^{a,f,,h,i,n,8} // lemon sorbet with yoghurt	6,80 €
Nuss - Karamell – Becher ^{a,f,g,h,i,n,8,12} 3 Kugeln Eis mit Nüssen und Karamellsauce // 3 scoops of ice cream with mixed nuts and toffee sauce	6,20 €
Eiskaffee / Eisschokolade mit Sahne ^{a,f,g,8,9,12} // iced coffee / chocolate with 2 scoops of ice cream and whipped cream	5,80 €



Allergene

a-glutenhaltig, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch & Laktose, h-Nüsse & Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Schwefeldioxid & Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere

Zusatzstoffe

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Nitrat, 4-Antioxidationsmittel, 5-Geschmacksverstärker, 6-Schwefeldioxid & Sulfite, 7-geschwärzt, 8-gewachst, 9-mit Phosphat, 10-mit Milcheiweiß, 11-mit Süßungsmitteln, 12-Zucker und Süßungsmittel, 13-Tafelsüße, 14-Taurin, 15-chininhaltig, 16-koffeinhaltig