

Suppen

Knoblauchcremesuppe	A C G L	€ 4,90
mit Brotcroutons und Sahnehäubchen		
Tomatencremesuppe	A G L	€ 4,90
Kürbiscremesuppe	A G L	€ 4,90
Kräftige Rindssuppe		
mit Frittaten	A C G L	€ 4,00
mit Milzschnitten	A C G L	€ 4,30

Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat	L M O	€ 4,90
Grüner Salat	L M O	€ 4,40
Geräuchertes Forellenfilet	A D G L M O	€ 9,90
mit Sahnekren und Salatbouquet dazu Toastbrot		
Carpaccio vom heimischen Rind (80g)	A G H O	€ 11,50
mit Rucola und Parmesan dazu Toastbrot		
Tomaten-Mozzarella	A G M O H	€ 10,90
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und Rucola dazu Toastbrot		
Fitnesssalat	G L M O	€ 14,90
Bunte Salate mit gebratenen Hühnerstreifen und Schnittlauchsauce		

Jausenzeit

Rumer Hof Jausen Brettl	A C G M O P	€ 12,90
Kalte Schmankerln von unseren heimischen Bauern Tiroler Speck, Hirschwürste, Bauernschinken, Almkäse, Radieschen und hausgemachtem Aufstrich		
Schweizer Wurstsalat	A M O L	€ 9,50
Frankfurter	A M O	€ 4,80
mit Senf und Kren		

Zu all unseren kalten Speisen servieren wir eine feine Brotauswahl

Hauptspeisen

Tiroler Kasspatzl'n	A C G L M O	€ 12,90
mit Röstzwiebel und grünem Salat		
Schlutzkrapfen Duo	A G L M O	€ 13,20
mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat		
Hirtenmakkaroni	A C G L O	€ 9,90
mit Fleischragout, Speck und frischen Champignons		
Zanderfilet	A D G L	€ 17,60
mit Petersilienkartoffeln, Pfannengemüse und Kräuterbutter		

Rumer Hof Burger

A C G L M O

Rindfleisch-Patty, Tomate, Speck, Essiggurke, Käse, Salat, Zwiebel, Sauerrahmsauce
mit Kartoffelwedges und Cocktailsauce

€ 12,90

Schweinsschnitzel „Wiener Art“	A C L M O	€ 13,90
mit Pommes Frites und Preiselbeeren (<i>anstatt Pommes Frites mit Kartoffel-Vogerl-Salat möglich</i>)		
Cordon Bleu vom Schwein	A C G	€ 15,90
mit Pommes Frites und Preiselbeeren		
Rumer Hof Pfandl	A C G L M	€ 18,90
Schweinemedallions mit Eierspätzle, Speckbohnen und feiner Champignonrahmsauce		

Wild aus eigener Jagd

A G H L O

Wildragout aus „Leutascher Jagd“
mit Kartoffelkroketten, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 15,80

Rumpsteak (220g)	G L	€ 23,90
mit Bratkartoffeln, Pfannengemüse und Kräuterbutter		
Minutensteaks vom Almochen	G L M O	€ 18,90
mit gemischtem Salat		
Zwiebelrostbraten	A C G L M O	€ 18,90
mit Spätzle und Speckbohnen		

Desserts

Fruchtzauber	A C G	€ 6,90
Fruchtige Eissorten mit Früchten und Schlagobers		
Eispalatschinken	A C G H	€ 6,90
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers		
Schokohupfkuchen	A C G E F H	€ 6,90
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers		
Heisse Liebe	A C G	€ 6,30
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers		
Coupe Dänemark	A C G E F H	€ 5,90
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers		
Eiskaffee gerührt	A C G	€ 6,10
Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers		
Prosecco on Ice	A C G	€ 4,30
Erfrischendes Zitronensorbet auf Prosecco		

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über unsere Kuchenauswahl

Unser Mövenpick Eissortiment

1 Kugel Eis € 1,60

A C G

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Himbeere
Zitrone
Walnuss
Mango
Amarena

Getränkekarte

Alkoholfrei offen		0,25l	0,5l
Cola, Sprite, Spezi		€ 3,00	€ 4,20
Apfelsaft, Johannisbeersaft		€ 3,00	
Apfelsaft, gespritzt (mit Soda)		€ 2,90	€ 3,80
Apfelsaft, gespritzt (mit Wasser)		€ 2,40	€ 3,40
Großes Glas Wasser			€ 0,80
Johannis-, Orangen-, Mango-, Marillen- Multivitaminsaft gespritzt (mit Soda)	F		€ 4,00
Johannis-, Orangen-, Mango-, Marillen- Multivitaminsaft gespritzt (mit Wasser)	F		€ 3,70
Alkoholfrei in der Flasche		0,2l	0,33l
		0,75l	
Cola Zero, Fanta, Almdudler, Eistee		€ 3,60	
Orange-, Mango-, Marillen-, Multivitaminsaft	F	€ 3,30	
Mineralwasser (still oder prickelnd)		€ 2,90	€ 5,50
Mineral Zitrone		€ 3,10	
Tonic Water, Bitter Lemon		€ 3,60	
Bier vom Fass	A	Pfiff	0,3l
			0,5l
Föhrenburger Jubiläum, Zipfer Märzen		€ 2,60	€ 3,10
Radler			€ 3,90
Saurer Radler			€ 4,10
			€ 3,80
Bier in der Flasche	A	0,3l	0,5l
Zipfer Märzen, Zipfer hell alkoholfrei			€ 3,90
Hefeweizen dunkel oder hell oder alkoholfrei		€ 3,70	€ 4,20
Weine offen	O	1/8l	1/4l
Grüner Veltliner		€ 3,00	
Chardonnay		€ 4,20	
Kalterer See		€ 3,20	
Zweigelt		€ 3,50	
G'spritzter rot oder weiß			€ 3,00
Süß G'spritzter rot oder weiß			€ 3,50

Heiße Getränke

G

Verlängerter	€ 2,80
Kleiner Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 3,40
Latte-Macchiato	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,50
Melange	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,40
Tee (diverse Sorten)	€ 2,50
Trinkschokolade (mit Milch und Sahne)	€ 3,60

Edelbrände

2 cl

Thomas Prinz, Hörbranz

Gravensteiner Brand, im Holz gereift	41%Vol.	€ 4,50
Brombeer Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 5,00
Holunder Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Traubenkirsch Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Enzian, in Steingut gereift	45%Vol.	€ 4,50
Williams Birnen Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Quitten Brand, in Steingut gereift	45%Vol.	€ 5,00
Vogelbeer Brand, in Steingut gereift	45%Vol.	€ 5,00
Subirer Brand, in Steingut gereift	43%Vol.	€ 4,50
Alte Birne	41%Vol.	€ 4,50
Alte Marille	41%Vol.	€ 4,50

Aperitifs

Campari Soda, 1/32l	25%Vol.	€ 4,50
Campari Orange, 1/32l	25%Vol.	€ 5,50
Martini, 1/16l	15%Vol.	€ 4,00
Lillet Wild Berry		€ 4,90
G'spritzter weiß mit Aperol, 0,25l		€ 4,90
Hugo, 0,25l		€ 4,90
Prosecco, 0,2l		€ 3,20

Spirituosen & Schnäpse

2 cl

Fernet-Branca	39%Vol.	€ 3,50
Ramazotti	30%Vol.	€ 3,50
Obstler	38%Vol.	€ 3,00
Marille	34%Vol.	€ 3,50
Williams Birne	35%Vol.	€ 3,50
Jägermeister	35%Vol.	€ 3,50

□ LEGENDE DER ALLERGENE

Name	Buchstaben Code	Steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.