

Speisekarte / Menu / Menú

Suppen / Soups

ALLERGENE

Kräftige Rindsuppe / Frittaten A G € 5,30
Hearty beef soup / Sliced pancake
Sopa de carne abundante / Frittata
Zuppa di manzo / Frittata
Soupe de bœuf corsée / Frittats

Kräftige Rindsuppe / Kaspressknödel A G € 6,90
Hearty beef soup / Tyrolean cheese dumplings
Sopa de carne abundante / Knödel de queso tiroleses
Zuppa di manzo / Gnocchi di formaggio tirolesi
Soupe de bœuf corsée / Quenelles de fromage tyroliennes

Tomatenkokossuppe / mit Flusskrebse A G R € 6,90
Tomato coconut soup / with crayfish
Sopa de tomate y coco / con cangrejos de río
Zuppa di pomodoro e cocco / con gamberi di fiume
Soupe de tomate et noix de coco / aux écrevisses

Knoblauchcremesuppe / Sahnehäubchen / Brotcroutons A C G L € 6,10
Cream of garlic soup / Whipped cream / Croutons
Crema de ajo / Nata / Picatostes de pan
Zuppa con panna e aglio / Panna / Crostini
Soupe à la crème à l'ail / Chantilly / croûtons de pain

Vorspeisen und Salate / Appetizers and Salads

Gemischter Salat G L M O € 6,60
Mixed salad
Ensalada mixta
Insalata mista
Salade mixte

Grüner Salat G L M O € 5,90
Green salad
Ensalada verde
Insalata verde
Laitue

Geräuchertes Forellenfilet / Gurkensalat / Kräuterblini A D G L M O € 14,10
Smoked trout fillet / Cucumber salad / Herb blini
Filete de trucha ahumado / Ensalada de pepino / Blini de hierbas
Filetto di trota affumicato / Insalata di cetrioli / Blini alle erbe
Filet de truite fumé / Salade de concombres / Blinis aux herbes

Carpaccio vom Rind 80g / Rucola / Parmesan / Toastbrot A G € 17,00
Beef Carpaccio 80g / Rocket / Parmesan / Toast bread
Carpaccio de ternera 80g / Cohete / Parmesano / Tostadas
Carpaccio di manzo 80g / Rucola / Parmigiano / Toast
Carpaccio de bœuf 80g / Roquette / Parmesan / Pain de mie

Caesar Salat / Hühnerbrust oder Räucherlachs (+ € 1,00) A C G L M O € 16,90
Caesar Salat / with chicken breast or smoked salmon (+ € 1.00) / Parmesan cheese / Croutons
Ensalada César / con pechuga de pollo o salmón ahumado (+ € 1.00) / Parmesano / Picatostes
Insalata di Cesare / con petto di pollo o salmone affumicato (+ € 1.00) / Parmigiano/ Crostini
Salade César / avec blanc de poulet ou saumon fumé (+ € 1.00) / Parmesan / Croûtons

Backhendlsalat / Gebackene Hühnerbrust / Kürbiskernöl / Kürbiskerne A G € 16,90
Fried chicken salad / Breaded chicken breast / Pumpkin seed oil dressing / Roasted pumpkin seeds
Ensalada de pollo frito / Pollo frito / Aceite de semilla de calabaza / Semillas de calabaza
Insalata di pollo fritto / Petto di pollo impanato / Olio di semi di zucca / Semi di zucca
Salade de poulet frit / Blanc de poulet pané / Huile de graines de citrouille / Graines de citrouille

Schweizer Wurstsalat / Käse / Wurst/ Paprika / Dressing / Brot A G € 12,00
Swiss sausage salad / Cheese / Sausage / Peppers / Dressing / Bread
Ensalada de salchichas suizas / Queso / Salchichas / Pimientos / Aderezo / Pan
Insalata di salsiccia svizzera / Formaggio / Salsiccia / Peperoni / Condimento / Pane
Swiss sausage salad / Cheese / Sausage / Peppers / Dressing / Bread

Hauptspeisen / Main courses

Wiener Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes Frites / Preiselbeeren A C G € 16,90
Wiener Schnitzel "Viennese style" / French fries / Cranberries
Wiener Schnitzel "estilo vienés" / Patatas fritas / Arándano rojos
Wiener Schnitzel "alla viennese" / Patatine fritte / Mirtilli rossi
Escalope viennoise "à la viennoise" / Pommes frites / Canneberges

Cordon bleu vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren A C G € 19,90
Pork cordon bleu / Fries / Lingonberries
Cordon bleu de cerdo / Patatas fritas / Arándano rojos
Cordon bleu di maiale / Patatine fritte / Mirtilli rossi
Cordon bleu de porc / Pommes frites / Canneberges

Pfandl / Schweinsmedaillons / Spätzle / Speckbohnen / Pfefferrahmsauce A C G L O € 23,90
Rumer Hof skillet / Pork medallions / Spaetzle / Bacon beans / Pepper cream sauce
Rumer Hof Pfandl / Medallones de cerdo / Spaetzle / Judías con tocino / Salsa de crema de pimienta
Rumer Hof Pfandl / Medaglioni di maiale / Spaetzle / Fagioli allo speck / Salsa di crema di peperoni
Poêlée du Rumer Hof / Médailles de porc / Spätzle / Haricots au lard / Sauce à la crème au poivre

Zwiebelrostbraten / Spätzle / Speckbohnen A C G L O € 24,90
Fried steak and onions / Spaetzle / Bacon beans
Rosbif con cebolla / Spaetzle / Judías con tocino
Bistecca con cipolle arrosto / Spaetzle / Fagioli al bacon
Rosbif avec oignons / Spätzle / Haricots bacon

Rumer Hof Steaktoast / Cocktailsauce / Zwiebelringe / Salatgarnitur A C G L M O € 24,90
Steak toast / Cocktail sauce / Fried onion rings / Salad garnish
Tostada de carne / Salsa cóctel / Aros de cebolla fritos / Guarnición de ensalada
Bruschetta di carne / Salsa cocktail / Anelli di cipolla fritti / Guarnizione di insalata
Toast de steak / Sauce cocktail / Anneaux d'oignons frits / Garniture de salade

Rumpsteak / Ofenkartoffel / Gemüse / Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce € 29,90 / € 30,50
Sirloin steak / Baked potato / vegetables / Herb butter or peppercorn cream sauce
Bistec de lomo / Papa al horno / verduras / Mantequilla de hierbas o salsa cremosa de pimienta
Bistecca di controfiletto / Patata al forno, verdure grigliate / Burro alle erbe o salsa al pepe
Steak de rumsteak / Pomme de terre au four / légumes / Beurre aux herbes ou sauce crème poivrée

Hirtenmakkaroni / Penne / Fleischragout / Speck / Champignons G L € 13,90
Macaroni / Penne / Meat Ragout / Bacon / Mushrooms
Macarrones / Penne / Ragu de Carne / Tocino / Champiñones
Maccheroni / Penne / Ragù di Carne / Pancetta / Funghi
Macaroni / Penne / Ragoût de viande / Lard / Champignons

Zanderfilet / Garnelen-Tomaten-Oliven Risotto A D G L R € 25,90
Pike perch fillet / Shrimp-tomato-olive risotto
Filete de lucioperca / Risotto de gambas, tomate y aceitunas
Filetto di luccioperca / Risotto alle gamberetti, pomodoro e olive
Filet de sandre / Risotto aux crevettes, tomates et olives

Wildragout / Kartoffelkroketten / Apfelrotkraut / Preiselbeeren A G H L O € 20,90
Venison stew / Potato croquettes / Red apple cabbage / Cranberries
Estofado de venado / Croquetas de patata / Col de manzana roja / Arándanos
Spezzatino di cervo / Crocchette di patate / Cavolo alle mele rosse / Mirtilli rossi
Ragoût de chevreuil / Croquettes de pommes de terre / Chou aux pommes rouges / Canneberges

Tiroler Kasspatzl'n / Röstzwiebel / Grüner Salat A C G L M O € 14,80
Tyrolean Kasspatzl'n / Fried onion / Green salad
Kasspatzl'n tirolés / Cebolla frita / Ensalada verde
Kasspatzl'n tirolese / Cipolla frita / Insalata verde
Kasspatzl'n tyrolien / Oignons frits / Salade verte

Schlutzkrapfen Duo / Braune Butter / Parmesan / Grüner Salat A C G L M O € 14,70
Schlutzkrapfen Duo / Brown butter / Parmesan / Green salad
Schlutzkrapfen Duo / Mantequilla Marrón / Parmesano / Ensalada Verde
Schlutzkrapfen Duo / Burro marrone / Parmigiano / Insalata verde
Duo de Schlutzkrapfen / Beurre brun / Parmesan / Laitue

Spinatknödel / Braune Butter/ Parmesan / Grüner Salat A C G L M O € 14,90
Spinach dumplings / Brown butter / Parmesan / Green salad
Albóndigas de espinacas / Mantequilla Marrón / Parmesano / Ensalada Verde
Gnocchi di spinaci / Burro marrone / Parmigiano / Insalata verde
Quenelles d'épinards / Beurre brun / Parmesan / Laitue

Desserts / Dessert / Postre/ Dolci/ Dessert

Eispalatschinken / Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers A C G H € 6,90
Ice cream pancakes / Vanilla ice cream
Tortitas de helado / Helado de vainilla
Pancake al gelato / Gelato alla vaniglia
Crêpes glacées / Glace à la vanille

Schokohupfkuchen / Kugel Vanilleeis / Sahne / Schokoladensauce A C G E F H € 6,90
Warm chocolate cake / Vanilla ice cream / Whipped cream / Chocolate sauce
Pastel de chocolate caliente / Helado de vainilla / Nata / Salsa de chocolate
Torta calda al cioccolato / Gelato alla vaniglia / Panna / Salsa al cioccolato
Gâteau au chocolat chaud / Glace à la vanille / Crème / Sauce au chocolat

Heiße Liebe / 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers A C G € 6,90
Hot love / 3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
Amor caliente / 3 bolas de helado de vainilla con frambuesas calientes y nata montada
Amore caldo / 3 palline di gelato alla vaniglia con lamponi caldi e panna montata
Amour chaud / 3 boules de glace à la vanille avec des framboises chaudes et de la crème fouettée

Coupe Dänemark / 3 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers A C G E F H € 6,10
Coupe Denmark / 3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
Coupe Denmark / 3 bolas de helado de vainilla con salsa de chocolate y nata montada
Coupe Denmark / 3 palline di gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata
Coupe Danemark / 3 boules de glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème fouettée

Eis / Ice Cream / Helado / Gelato / Crème glacée

1 Kugel Eis € 1,60
A scoop of ice cream € 1,60
Una bola de helado € 1,60
Una pallina di gelato € 1,60
Une boule de glace € 1,60

A C G

Getränkekarte

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

Heiße Getränke

Verlängerter	€ 2,90
Kleiner Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,40
Latte-Macchiato	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,50
Melange	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,40
Tee (diverse Sorten)	€ 2,60
Trinkschokolade (mit Milch und Sahne)	€ 3,80

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		€ 5,40
G'spritzter weiß mit Aperol		€ 5,40
Hugo		€ 5,40
Glas Prosecco		€ 4,90

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.