Rumer Hof
HOTEL RESTAURANT

SUPPEN

Tomatencremesuppe — A G L O — € 7,9
Sahnehäubchen | Basilikum Pesto

Kräftige Rindssuppe — A C G L O
mit Frittaten — € 7,2
mit Kaspressknödel — € 7,9

VORSPEISEN & SALATE

Gemischter Salat — M O — € 6,6

Grüner Salat — € 5,9

Rinder-Carpaccio — G M O — € 17,9
Kirschtomaten | Rucola
Olivenöl | Zitrone | Balsamico-Glace

Bunte Salatplatte — A C G M O — € 16,9
Gemüselaibchen | Sauerrahm-Dip

Steirischer Backhendlsalat — A C G M O — € 18,9
Gebackene Hühnerbrust | gemischte Blattsalate
Kürbiskernöl-Dressing | geröstete Kürbiskerne

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Rumer Hof
HOTEL RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ A C L M O € 17,9
Pommes Frites oder Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Cordon Bleu vom Schwein A C G L M O € 21,9
Pommes Frites oder Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Rumer Hof Pfandl A C G L O € 27,9
Schweinemedaillons | Spätzle | Speckbohnen | Pfefferrahmsauce

Zwiebelrostbraten A G L M O € 28,9
Natursauce mit Zwiebel | Spätzle | Speckbohnen | geröstete Zwiebel

Rinderroulade A C G L M O € 26,9
Natursauce | Kroketten | Rotkraut

Gebratenes Lachsfilet D G L A O € 29,9
Petersilienkartoffeln | Blattspinat | Zitronen-Dillsauce

Hirtenmakkaroni G L € 17,9
Bolognesesauce | Speck | Champignons

Spaghetti Bolognese A G O € 18,9
Bolognesesauce | Parmesan

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Rumer Hof
HOTEL RESTAURANT

VEGETARISCHE GERICHTE

Tiroler Kasspatzln A C G L M O € 18,9
Röstzwiebel | kleiner grüner Salat

Tiroler Spinatknödel A C G L M O € 17,9
braune Butter | Parmesan | kleiner grüner Salat

Pasta mit mediterranem Gemüse A G O € 16,9
Paprika | Zucchini | Tomaten-Sahnesauce

KLEINE GERICHTE

Schinken-Käsetoast A G M O € 14,5
kleiner gemischter Salat | Ketchup | Mayonnaise
mit Spiegelei € 15,5

Frankfurter A M O L € 8,2
Senf | Kren | Gebäck

Graukäse G M O L € 15,9
Zwiebelringe | Essig-Öl-Marinade | Gebäck

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Rumer Hof
HOTEL RESTAURANT

DESSERT

Schoko-Gugelhupf O € 10,5
Vanilleeis | Schokoladensauce | Mandelsplitter | Schlagobers

Eis Palatschinken M O € 9,9
Vanilleeis | Schokoladensauce | Mandelsplitter | Schlagobers

Tiroler Palatschinken O € 9,5
2 Stück dünne Pfannkuchen gefüllt mit feiner Marillenmarmelade

Apfelstrudel A G € 7,2
Schlagobers

EIS

Heiße Liebe G € 9,5
3 Kugeln Vanilleeis | heißen Himbeeren | Schlagobers

Coupe Dänemark G € 8,9
3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagobers

Affogato G € 6,5
Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso

Kleiner Eiskaffee G € 7,9
Vanilleeis | Schlagobers

1 Kugel Eis G € 2,2
Vanille | Schokolade | Erdbeere

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

HEISSE GETRÄNKE

Verlängerter	€ 3,9
Kleiner Espresso	€ 3,0
Doppelter Espresso	€ 4,4
Latte-Macchiato	€ 4,4
Espresso Macchiato	€ 3,1
Melange	€ 4,3
Cappuccino	€ 4,3
Tee (diverse Sorten)	€ 3,4
Heiße Schokolade	€ 4,4

ALKOHOLFREI OFFEN

	0,25l	0,5l
Cola I Sprite	€ 4,0	€ 5,5
Apfelsaft I Johannisbeersaft	€ 4,0	€ 5,5
Apfelsaft I gespritzt (mit Soda)	€ 3,5	€ 5,4
Apfelsaft I gespritzt (mit Wasser)	€ 3,3	€ 5,2
Großes Glas Wasser		€ 1,5
Johannis- I Orangen- I Mango- I Marillen- Multivitaminsaft gespritzt mit Soda		€ 5,5
Johannis- I Orangen- I Mango- I Marillen- Multivitaminsaft gespritzt mit Wasser		€ 5,3

ALKOHOLFREI IN DER FLASCHE

	0,2l	0,33l	0,75l
Cola Zero I Spezi I Almdudler I Eistee		€ 4,4	
Orange- I Mango- I Marillen- I Multivitaminsaft	€ 4,2		
Mineralwasser (still oder prickelnd)		€ 4,0	€ 7,0
Mineral Zitrone		€ 4,1	
Tonic Water	€ 4,4		

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Rumer Hof
HOTEL RESTAURANT

BIER VOM FASS	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen	€ 3,2	€ 4,1	€ 5,0
Radler süß		€ 4,4	€ 5,3
Radler sauer		€ 4,1	€ 5,0

BIER IN DER FLASCHE	0,5 l
Zipfer Märzen	€ 5,0
Zipfer hell / alkoholfrei	€ 5,0
Edelweiss Hefeweizen dunkel / hell / alkoholfrei	€ 5,2

WEINE OFFEN	1/8 l	1/4 l
Grüner Veltliner	€ 4,1	€ 8,2
Chardonnay	€ 4,9	€ 9,8
Haideboden rot / weiß	€ 5,5	€ 11,0
Zweigelt	€ 4,1	€ 8,2
G‘spritzter rot / weiß		€ 4,3
G‘spritzter süß rot / weiß		€ 4,5

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Rumer Hof
HOTEL RESTAURANT

APERITIFS

Campari 1/32l	€ 5,9
Campari Soda 1/32l	€ 6,5
Campari Orange 1/32l	€ 6,5
Martini 1/16l	€ 6,5
Lillet Wild Berry	€ 7,5
Aperol Spritz	€ 7,5
Sarti Spritz	€ 7,5
Hugo	€ 7,5
Glas Prosecco	€ 4,9

COGNAC & WEINBRAND

	2 cl
Hennessy	€ 8,5
Rémy Martin	€ 8,5
Metaxa	€ 5,0
Scharlachberg	€ 4,5

WHISKY

	2 cl
Jim Beam	€ 5,5
Jack Daniels	€ 5,5
Johnnie Walker	€ 5,5

RUM

	2 cl
Rum	€ 3,9
Bacardi	€ 4,5

GIN & WODKA

	2 cl
Gin Hendrick’s	€ 8,5
Gin Bombay	€ 6,5
Roter Wodka	€ 4,5
Weißer Wodka	€ 4,5

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

TEQUILA

	2 cl
Olmeca Tequila	€ 4,5

KRÄUTER & BITTERLIKÖRE

	2 cl
Fernet-Branca	€ 4,5
Ramazzotti	€ 4,5
Averna	€ 4,5
Jägermeister	€ 4,5

LIKÖRE

	2 cl
Frangelico	€ 4,5
Baileys	€ 4,5
Amaretto	€ 4,5

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

	2 cl
Obstler	€ 5,0
Marille	€ 5,5
Williams Birne	€ 5,5
Grappa	€ 5,5

EDELBRÄNDE – THOMAS PRINZ, HÖRBRANZ

In Holz gereift

Alte Birne	€ 6,9
Alte Marille	€ 6,9

In Steingut gereift

Gravensteiner Brand	€ 7,9
Brombeer Brand	€ 5,9
Holunder Brand	€ 5,9
Traubenkirsch Brand	€ 5,9
Enzian	€ 5,9
Quitten Brand	€ 7,9
Vogelbeer Brand	€ 7,9

Preise in EURO inkl. MWSt.
Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

LEGENDE DER ALLERGENE

	Buchstabe	Beschreibung
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 SO2, 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.