

# Rostbratenkarte

## ROSTBRATEN "HOFMEISTER ART"

mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln  
und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

26,80

## PAPRIKA ROSTBRATEN

mit Paprikasoße und Pommes

26,80

## ROSTBRATEN PFÄNNLE

mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln,  
Maultäschle, Fildersauerkraut und  
Spätzle, serviert im Eisenpfännle

28,80

## ROSTBRATEN "REMSBESEN ART"

auf hausgemachten Käsespätzle mit  
Rahmsoße und geschmelzten Zwiebeln

27,80

## ROSTBRATEN-ZIPFEL

in Whiskyrahmsoße mit Spätzle  
und einem grünen Salat

26,80

## "FITNESS" ROSTBRATEN

mit Kräuterbutter und Blattsalaten

25,80

*Für eine himmlische Dessertempfehlung  
einfach die Karte wenden!*

# Rostbratenkarte

## Die Entstehung des Rostbratens

Der Rostbraten stammt aus dem Schwabenland und wurde im 19. Jahrhundert aus kräftigem Rindfleisch zubereitet, das auf einem heißen Rost im Ofen gebraten wurde. Die Schwaben verfeinerten das Gericht mit Zwiebeln, Rotwein und Kräutern, sodass es zu einem wahren Festessen für besondere Anlässe wurde.

Heute ist der Rostbraten weit über Schwaben hinaus beliebt – ein klassisches Gericht mit Tradition und Geschmack.

Entdecke die Vielfalt des Rostbratens –  
Leckere Variationen finden Sie  
auf der Rückseite!

## DESSERTEMPFEHLUNG

### HEISSE LIEBE

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne

7,50



### TOPFEN-KOUGATKNÖDEL

auf Zwetschgenröster

8,50