

Rostbratenkarte

ROSTBRATEN “HOFMEISTER ART”

mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln
und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

28,80

ROSTBRATEN “SPEZIAL”

auf geröstetem Brot mit Tomaten,
Zwiebeln, Speck und Käse überbacken
dazu Salatgarnitur

28,80

ROSTBRATEN PFÄNNLE

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

29,80

ROSTBRATEN “REMSBESEN ART”

auf hausgemachten Käsespätzle mit
Rahmsoße und geschmelzten Zwiebeln

28,80

ROSTBRATEN-ZIPFEL

in Whiskyrahmsoße mit Spätzle
und grünem Salat

26,80

“FITNESS” ROSTBRATEN

mit Kräuterbutter
und gemischtem Salat

26,80

**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

7,80



TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

(WARTEZEIT CA. 15 MINUTEN)

auf Zwetschgenröster

8,50