

Herzlich Willkommen im

GASTHOF STERN

RAMMINGEN

Qualität ist unsere Philosophie und dies soll in unserem Hause ersichtlich sein.

*Kochen und Servieren darf niemals
nur ein Beruf sein
- es muss Berufung sein!*

*Das Kreieren der Gerichte,
sowie deren Umsetzung
in Harmonie mit persönlichem, liebevollen Service
und der Mischung
aus regionalen und weltweiten Produkten
sind ebenso wichtig,
wie das Fingerspitzengefühl unseren Gästen,
jeden Wunsch von den Augen abzulesen.*

**“ Der Gasthof mit dem Stern
für mehr “**

*Ein mit Liebe zubereitetes Essen perfekt serviert
macht glücklich*

Stellen Sie ihr eigenes Menü zusammen

Buffet

Preis pro Person 16,50€

Salatvariationen mit Baguette und Butter
Melone- Rohschinken und Tomate- Mozzarella

* * *

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Schnitzel Wiener Art
Lachssteak an Senfsauce
Dauphinkartoffeln, Reis, hausgemachte Butterspätzle
und Gemüse

* * *

Kuchen vom Gast

Menü2

Brätstrudelsuppe

3,80€

* * *

Zwischengang

Entenbrusttranchen an Chutney und Balsamicojus

7,20€

* * *

„Dreierlei vom Wild“

Hirschmedaillon, Wildschweinrücken und Rehschnitzel
an Preiselbeerrahmsauce serviert mit Mandelbällchen

15,80€

* * *

Duett vom Mousse

dunkles & helles Schokoladenmousse mit Früchten

5,80€

Menü3

Marinierter Feldsalat mit Kürbiskernöl
dazu Wildschweinschinken

7,80€

* * *

Plattenservice

Zwiebelrostbraten
Schweinefiletmedaillons
gefüllter Putenrollbraten
an Cognacrahmsauce und Rotweinjus
mit hausgemachten Butterspätzle und Kroketten
dazu Gemüseplatte

13,60€

* * *

Panna Cotta mit Früchten

6,20 €

Menü4

Räucherlachs und Forellenfilet
an Meerrettichsahne und Toast

6,80€

* * *

Hähnchenbruststreifen
an Champignonrahmsauce serviert mit Semmelknödel

9,40€

* * *

Quarkbällchen mit Vanilleeis

5,30€

*Feines vom heißen Stein
für 19,90€ pro Person
Essen soviel Sie möchten
Nur auf Vorbestellung
ab 4 Personen möglich*

*Seien Sie Ihr eigener Koch
und bestimmen Sie die Garstufe Ihres Fleisches selbst*

Wählen sie bis zu 3 Fleischsorten

Putensteak

Schweinesteak

Rinderlende

Kängurufilet

Straußenfilet

Zu allen Stein- Gerichten servieren wir Ihnen

*Kräuterbutter
und Salat*

Barbeque-

Knoblauchsauce

Wählen Sie 2 Beilagen

Bratkartoffeln

Pommes Frites

Kroketten

Country Kartoffeln

Twister Pommes

Speisekarte

Suppen

<i>Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Speckwürfeln⁽¹⁵⁾</i>	4,20
<i>Steirer Kaspressknödelsuppe</i>	3,90
<i>Festtagssuppe (Brät - Leberknödel, Flädle und Backspätzle)</i>	4,50

Vorspeisen

<i>Saisonaler gemischter Salatteller mit Joghurt- Orangendressing</i>	4,20
<i>Feines Vollkorn Kräuterbaguette mit kleinem Salatbouquet</i>	5,70
<i>Räucherlachs an Limetten-Crème-Fraîche serviert mit Toast</i>	6,80

Original Elsässer Flammkuchen

Den Flammkuchen kennen wir ursprünglich aus dem Elsass, wo er in der bäuerlichen Hausküche stark verankert ist. Heute hat er sich zur delikaten Spezialität entwickelt und durchgesetzt. Die Basis bildet ein hauchdünner Brotteig. Darauf kommen Crème fraîche, dünn geschnittene Zwiebeln, und in der klassischen Variante Speckstreifen und geraffelter Käse. Die Kreationen sind vielfältig und erhalten durch das Backen im Steinofen und das Verfeinern mit schwarzem Pfeffer und Schnittlauch ihren Pfiff.

Classique

6,80

*Crème-Fraîche, Zwiebeln,
Speck, geraffelter Käse,
schwarzer Pfeffer und Schnittlauch₍₁₅₎*

Jardin

6,50

*Crème-Fraîche, Zwiebeln,
Gemüstreifen, geraffelter Käse,
schwarzer Pfeffer und Schnittlauch*

Deluxe

6,80

*Crème-Fraîche, Zwiebeln,
gekochter Schinken, geraffelter Käse,
schwarzer Pfeffer und Schnittlauch₍₁₅₎*

Feines vom heißen Stein

*Seien Sie Ihr eigener Koch
und bestimmen Sie die Garstufe
Ihres Fleisches selbst.*

*Im Preis inbegriffen sind drei feine Grillsaucen
und die Beilage nach Wunsch.*

Herzhaftes vom Fleisch

<i>Putensteak</i>	<i>ca.220g</i>	<i>9,90</i>
<i>Schweinesteak</i>	<i>ca.220g</i>	<i>9,90</i>
<i>Rinderlende</i>	<i>ca.220g</i>	<i>15,10</i>
<i>Filet vom Angusrind</i>	<i>ca. 220g</i>	<i>18,60</i>
<i>Kängurufilet</i>	<i>ca.220g</i>	<i>13,60</i>

Hausgemachte Saucen zu allen Stein- Gerichten

Kräuterbutter Barbeque⁽¹⁾ Knoblauch

Beilagen nach Wahl

Bratkartoffeln Salat
Pommes Frites Kroketten Country Kartoffeln

Salatteller nach Saison mit

Frühlingsrollen 7,40
und Sweet- Chillisauce

Putenbruststreifen gebraten 7,90

Thunfisch, Zwiebelringe und Ei 8,20

Vegetarische Spezialitäten

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 6,80

Gefüllte Paprika 7,90
auf Ratatouille- Gemüse und Vollkornreis

Fisch Spezialitäten

Gebratenes Lachssteak 13,80
auf Zitronennudeln an Senfsauce

Forellenfilet gebraten 12,90
(Fischzucht Eberle aus Dorschhausen)
serviert mit Kräuterkartoffeln

Nudelgericht

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen 13,50
an Tomatensauce dazu Lauchstreifen und Oliven⁽⁶⁾

Fleischgerichte

<i>“Schwabenteller”</i>	<i>13,80</i>
<i>gebratene Schweinefiletmedaillons an sämiger Cognacrahmsauce und hausgemachten Käsespätzle</i>	
<i>“Ramminger Hochzeitsschnitzel”</i>	<i>12,60</i>
<i>paniertes Schweineschnitzel mit geräuchertem Schinken und Kräutern gefüllt dazu Kroketten</i>	
<i>Schweineschnitzel Wiener Art</i>	<i>9,80</i>
<i>mit Pommes</i>	
<i>Kalbsrollbraten</i>	<i>11,60</i>
<i>mit Gemüse- Semmelfüllung serviert mit hausgemachten Butterspätzle</i>	
<i>Zwiebelrostbraten</i>	<i>15,20</i>
<i>serviert mit Bratkartoffeln₍₁₅₎</i>	
<i>Rib Eye Steak vom Kärntner Bio Rind</i>	<i>19,80</i>
<i>an Salatgarnitur und Kräuterbutter mit Vollkorn Kräuterbaguette</i>	
<i>Zarte Hirschroulade</i>	<i>14,60</i>
<i>auf Rahmwirsing und Schupfnudeln</i>	

Brotzeitkarte

<i>Schinkenbrot mit Meerrettich</i> ₍₁₅₎	5,20
<i>Käsebrot garniert</i>	5,20
<i>Saurer Käse mit Bauernbrot</i>	5,40
<i>Wurstsalat mit Bauernbrot</i> ₍₁₅₎	6,50
<i>Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot</i> ₍₁₅₎	6,90

Nachspeisen

Kaiserschmarren 7,20
mit Zwetschgenkompott

Fruchtsalat
mit Blutorangensorbet 5,60
oder Vanilleeis 4,80

Eispalatschinken garniert
mit Schokoladensauce 5,40
oder Eierlikör⁽⁴⁾ 5,90

Apfelküchle mit Zimtzucker 5,30
und Vanilleeis

Eis
siehe separate Karte

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. Taurin
15. mit Nitritpökelsalz

Fleischherkunft:

Schwein	Deutschland
Rind	Deutschland/Argentinien
Kalb	Deutschland
Pute	Deutschland
Känguru	Australien
Strauss	Südafrika

Für unsere kleinen Gäste

Glühwürmchensuppe	2,10		
Flädle mit Brühe			
Micky Maus	4,30		
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes dazu Ketchup oder Mayonnaise			
Asterix	2,30		
Hausgemachte Butterspätzle mit Rahm- oder Bratensauce			
Tarzan	2,20		
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise			
Obelix	4,30		
Rahmschnitzel mit hausgemachten Butterspätzle und Gemüse			
Pippi Langstrumpf	3,40		
Drei Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella			
Räuberteller	0,00		
Leerer Teller mit Besteck damit bei Mama und Papa geräubert werden kann			
Billy Smarties oder Bärchen	1,80		
Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties oder Gummibärchen			
Sunny Car (Spielzeugauto)	3,40		
Schatztruhe	3,10		
gefüllt mit Schokoladeneis und Vanilleeis			
Kaktus 4Friends	2,00	Bum Bum	1,30
Smarties Pup up	1,50	Beach Cola	1,10
Pirulo Tropical	1,50	Choco oder Milk Flip	0,50

Hochstühle, Kinderbesteck und Lätzchen

