

GUDE.SERVUS.MOIN

Herzlich Willkommen in der heimatküche.

GUDE, SERVUS, MOIN UND HALLO IN DER HEIMATKÜCHE ROTENHAIN.
ERSTEINMAL: DANKE DAS DU BEI UNS GAST BIST!

UNSER RESTAURANT IST EIN ORT FÜR REGIONALE, BIOLOGISCHE,
NACHHALTIGE UND TRANSPARENTE KÜCHE. DIE PRODUKTE, DEREN ERZEUGER
UND DIE WERTSCHÄTZUNG STEHEN FÜR UNS AN OBERSTER STELLE.
WIR KOCHEN "VOM EINFACHEN DAS BESTE", OHNE VIEL SCHNICK SCHNACK -
EHRlich UND BODENSTÄNDIG.

BEI UNS WIRD JEDER GLEICH BEHANDELT - WUNDER DICH NICHT,
DAS "DU" IST HIER GANG UND GEBE.

DAS BESONDERE: FÜHL DICH UNGEZWUNGEN. KOMM REIN FÜR EIN LECKERES
BIER MIT DEINEN FREUNDEN, GENIESSE EINEN SCHÖNEN ABEND ZU ZWEIT
ODER FEIERE MIT DEINEM UNTERNEHMEN.

PS. UNTERHALTET EUCH, LACHT, GENIESST, HABT SPASS. VERGISS FÜR
EINEN MOMENT DEN ALLTAG UND DAS, WAS MOMENTAN AUF DER WELT
PASSIERT.

N´GUTN!

SPEISEKARTE

Vom Einfachen das Beste im Frühjahr

VORNEWEG.


SPUNDEKÄS 9

der Klassiker. Zwiebel-Frischkäse Creme, garniert mit roten Zwiebeln & dazu frisches Brot.

FRIKADELLE 7

Nur ne Kleinigkeit? 220g., Sempel, lecker, mit Senf & Brot

ROTE BETE-APFEL-ZIEGE!SALAT 14

Ganz einfach: rote Bete, Äpfel, Ziegenkäse. Kräuter Frischkäse & geiles Öl. 

ZWISCHENDURCH.

FRIKADELLE DELUXE 13

Frikadelle mit Landbiersoße & dicken Fritten

STRAMMER MAX DELUXE 14

Dicke Stulle geröstet, Kräuter Frischkäse, Rettich, Rucola, Landschinken, Zwiebeln, 2 Freilandeier, Parmesan

HEIMAT CARPACCIO 18

Carpaccio vom Rinder Schinken aus dem eigenen DryAger, Rucola, Kräuterpesto, Parmesan

SCHON GEWUSST?



HAUPTSACHE.

GRÖSTL 18

Früher "Arme Leute Essen", heute ein Klassiker! Speck, Bratkartoffeln, Zwiebeln, Champignons, verfeinert mit gebratener Blut & Leberwurst. Obendrauf: Spiegelei vom Freilandhuhn

KNÖDELDUO 19

Hausgemachte Knödel, zwei Stück, vegetarisch, Olivenöl & geschmolzene Butter, Parmesan & geriebener Bio Bergkäs.

 **INKL. KLEINER SALAT IM WECK**

WIR VERWENDEN SCHON VIELE BIO & DEMETER PRODUKTE! ABER WUSSTEST DU, DAS WIR IN DEN NÄCHSTEN WOCHEN UNSERE LEBENSMITTEL ZU 95 % DARAUf UMSTELLEN WERDEN?

WIR RICHTEN UNS NACH DER SAISON!

UM ÜBERSEE FAHRTEN ZU VERMEIDEN, HABEN WIR ES UNS ZUR AUFGABE GEMACHT, AUSSCHLIESSLICH MIT DEM GEMÜSE ZU KOCHEN, WAS UNS DER MONAT/SAISON GERADE ZUR VERFÜGUNG STELLT. DAS BEDEUTET, DAS WIR DINGE WIE GURKEN, TOMATEN ETC. MOMENTAN NICHT ANBIETEN KÖNNEN./MÖCHTEN.

NATUR IST DER LUXUS DER ZUKUNFT

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt.

SPEISEKARTE

Vom Einfachen das Beste

VER"SAU"TES

ALLE SPEISEN DIESER KATEGORIE
BEINHALTEN EINE BEILAGE
INKLUSIVE. DU DARFST SIE WÄHLEN

WIENER ART	18
geht immer. Frisch paniert, dazu Zitrone	
BIERSCHNITZEL	20
Landbiersoße & Schmorzwiebeln	
JÄGER ART	20
Frische Champignons & Landbiersoße	
ZWIEBEL SCHNITZEL	19
CORDON BLEU	22
Euer Liebling. Cordon Bleu gefüllt mit Landschinken & Demeter Bergkäse. Geil!	



EINE IST INKLUSIVE!

BEILAGEN

du darfst natürlich auch Beilagen zusätzlich bestellen

BRATKARTOFFELN	6
DICKE FRITTEN	6
KLEINER SALAT DER SAISON IM WECK GLAS	6

SCHON UNSERE EVENTS
ENTDECKT?

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
UND BLEIBE AUF DEM
LAUFENDEN!

VON HAX'N ABENDE, ÜBER
OFYR GRILL EVENTS, BIS ZUR
OPEN AIR KIRMES!

FÜR DIE KIDDIES

DAS UNSERE KURZEN NICHT ZU KURZ KOMMEN

SCHNITZEL WIENER ART

frisch paniert, nur kleiner für die Kleinen. Dazu dicke Fritten & Bio Ketchup

NOCH WAS SÜSSES

SCHOKOKÜCHLEIN

Schokoküchlein aus dem Ofen mit weichem Kern. Unser Dauerbrenner!

KAISERSCHMARRN

Typisch, ehrlich, lecker!
Originalrezept aus unserer Hütte in Österreich beibehalten. Dazu Apfelmus & Preiselbeeren

NATUR IST DER LUXUS DER ZUKUNFT