

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen!

Von Anfang an haben wir uns zum Ziel gesetzt, unsere Gäste mit einer Mischung aus traditionellen und innovativen Speisen immer wieder auf's Neue zu überraschen und zu verwöhnen.

Das zehnjährige Jubiläum 2017 bestätigt uns darin, dass wir den richtigen Weg gehen.

Jedes unserer Gerichte wird für Sie aus regionalen und frischen Zutaten zubereitet und angerichtet. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn es bei gut gefülltem Hause daher zu Wartezeiten kommt.

Uns liegt vor allem am Herzen, dass Sie bei uns eine gute Zeit verbringen. Außerdem sind wir der Meinung, dass man mit einem kurzen Gespräch viel erreichen kann. Sollte also etwas wider Erwarten nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, zögern Sie nicht, das Servicepersonal anzusprechen.

Das Gleiche gilt für alle Allergiker: Wir haben für Sie eine Karte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen bereit liegen. Allerdings gibt uns die frische Zubereitung der Gerichte auch die Möglichkeit, auf Ihre besonderen Wünsche und Ansprüche einzugehen.

Eine Kinderkarte gibt es bei uns nicht. Auch hier gehen wir gern auf Sonderwünsche unserer kleinen Gäste ein.

Lassen auch Sie sich von uns verwöhnen, egal, ob á la Carte, beim Brunch oder einem Catering bei Ihnen zu Hause.

Das Team von Ronny's Restaurant
wünscht Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Zu Wein und Bier

ZU WEIN UND BIER

Fariata

Italienisches Fladenbrot aus Kichererbsen
mit würzigem Joghurdip

4,50

Knoblauchbrot

4,50

Bruschetta

5,00

Käseauswahl

mit Grissini

6,50

Vorspeisen

VORSPEISEN

Büffelmozzarella

mit steirischem Kürbiskernöl und Ciabatta

5,50

Matjes-Tatar

auf Schwarzbrot

6,50

Antipasti-Platte

eine Auswahl von
verschiedenen Sorten italienischer Salami,
Oliven, Käse, mediterranem Gemüse
und Artischockenherzen

pro Person 8,50

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Papaya-Frühlingszwiebeln,
dazu Baguette

9,90

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Limetten-Balsamico-Dressing,
Rucola, Champignonscheiben und Parmesan

12,00

Riesengarnelen

in einer Marinade aus Kräutern der Provence
Knoblauch, Chili und Pastis
mit Salatbeilage

13,50

Suppen

SUPPEN

Feine Gemüsesuppe

mit Kräuterflädle

5,50

Französische Zwiebelsuppe

mit knusprigen Käsecroûtons

5,50

Zitronengras-Limettensuppe

mit Garnelen und frischem Koriander
(scharf)

6,50

Salate

SALATE

Gemischter Salat aus knackigen Blattsalaten

mit verschiedenen Saisongemüsen

klein 5,50

groß 8,50

wahlweise mit

Rinderfiletstreifen 6,00

Feldsalat mit paniertem Ziegenkäse,

marinierten Orangenspalten,
und hausgemachtem Dressing

9,50

Vegetarische Gerichte

VEGETARISCHE GERICHTE

Pasta mit Basilikumpesto,

Chili und Mascarpone

9,00

Bunte Spätzlepfanne

mit Gemüse der Saison und Pilzen,
bestreut mit Bergkäse

10,50

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung

serviert in Trüffelbutter und Parmesan

12,00

Fischgerichte

FISCHGERICHTE

Lachsfilet mit Honig-Senf-Kruste

mit pikanten Süßkartoffelpuffern

14,50

Doradenfilet

dazu Rote-Beete-Risotto

16,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Sahne-Spitzkohl, frischem Ingwer
und Butterkartoffeln

17,50

Fleischgerichte

FLEISCHGERICHTE

Schweinemedallions in Calvadosauce

dazu Kartoffelspalten, karamalisierte Apfelscheiben
und Salatbouquet

14,50

Ochsenbäckchen

in Portwein geschmort,
mit Schupfnudeln und Vanille-Karotten

15,00

Entenbrust Rosa

mit Preiselbeersauce, Mandelkroketten
und Brokkoliröschen

16,50

2 knusprige Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Kartoffelsalat
und Salatbouquet

18,90

**Für die Fleischliebhaber hat unser Küchenchef je nach
Angebot immer ein schönes Stück Fleisch vorrätig.**

Bei Interesse wenden Sie sich vertrauensvoll an ihn.

Desserts

DESSERTS

Käseplatte

umfangreiches europäisches Käsesortiment
mit Früchten der Saison

13,50

Schwarzwälder Kirschtorte

im Glas serviert

5,00

Weißer Mousse au Chocolat

mit flambiertem Mangocarpaccio

5,50

Tiramisu

6,50

Dessertteller

eine vielfältige Auswahl an hausgefertigten Kuchen
und leckeren Sahneteilchen

für 2 Personen 9,50

für 4 Personen 15,50

Desserts & Kuchen

DESSERTS & KUCHEN

Nusstorte

glutenfrei

Stück 2,50

Mandarinen-Schmand-Kuchen

mit Schokosplittern

Stück 3,00

Sahne-Torte mit Garnitur

Wählen Sie aus den Sorten:
Himbeer mit Baiser, Schokolade-Rum

Stück 3,80

Original Sacher-Torte

ausgarniert mit Mousse au Chocolat

Stück 5,50



Weiterhin bieten wir ein täglich wechselndes Angebot an weiteren hausgefertigten Back-, Konditoreiwaren und Pralinen. Sprechen Sie uns an!

Eisbecher

EISBECHER

Gemischtes Eis

Wählen Sie aus den Sorten:

Erdbeere, Joghurt, Pistazie,
Schokolade, Stracciatella, Vanille,
Walnuss, Zitrone

je Kugel	1,20
Sahnezuschlag	1,00

Eis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne
wahlweise auch mit Kirschen oder Waldfruchtgrütze

5,50

Mohnparfait

mit Kirschspiegel

5,50

Eisbecher

Schwedenbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus,
Sahne und einem Schuss Eierlikör

6,00

Walnuss-Krokant-Becher

Eine Kugel Vanille- und zwei Kugeln Walnusseis
in Walnussbett mit Sahne,
Schokoladensauce, Krokant und Waffelröllchen garniert

6,50

Wellness-Becher

Drei Kugeln Joghurteis
mit marinierten Fruchtstücken

6,50

Schatzinsel

- Unsere Überraschung für kleine Gäste -

Ein Mürbeteigschiffchen mit fruchtiger Besatzung
setzt über zur Vanilleeisinsel durch windige Baiserwellen

6,50

Eisgetränke

EISGETRÄENKE

Milchshake

Kalte Milch gemixt mit
einer Sorte Eis Ihrer Wahl

3,50

Eisschokolade oder -kaffee

Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee
mit Vanilleeis und Sahnehaube

3,80

White Lady

Prickelnder Sekt mit Zitronenfruchteis

4,50