

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte herzhafte und pikante Gulaschsuppe

0,15 l 3,90 Euro * 0,3 l 5.90 Euro

Rammelsberger Anti-Pasti-Teller

mit mariniertem Grillgemüse, Vitello Tonnato, luftgetrockneten Serrano-Schinken, Tomate mit Mozzarella, Oliven und Tomaten-Bruschetta
groß 16.90 Euro * klein 11.90 Euro

Ofenfrischer Schweinsbraten

auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und Semmelklöße
14.90 Euro

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge auf „Bayrische Art“

mit Speck und Zwiebeln in Rahm dazu hausgemachte Semmelklöße
16.90 Euro

Schnitzel Försterin

großes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln überzogen dazu Bratkartoffeln
19.90 Euro

Lendchen Försterin

zarte Schweinelendchen (250 gr.) frisch vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Pfifferlingen und Spätzle
24.90 Euro

Braumeister-Teller

herzhaftes Rumpsteak mit Fettrand vom Black Angus (300 gr.) frisch vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln
32.90 Euro

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, das wir auf Anordnung vom Ordnungsamt unseren Biergarten um 23:00 Uhr schließen müssen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Haustrunk

ein Pils im Felsenkeller gereift (5,2% vol.) mit leicht herber Hopfennote
0,3 l 3.10 Euro * 0,5 l 4.80 Euro

Rammelsberger Sommerbier

ein dezentes Bier mit goldgelber Farbe (5,0% vol.) und einer malzigen und fruchtigen Note
0,3 l 3.10 Euro * 0,5 l im Steinkrug 4.80 Euro

Spirituosenempfehlung

Alte Marille 41% vol

aus der Brennerei Prinz, Österreich
2 cl 4.90 Euro

Rammelsberger Steakgerichte

Steaks vom argentinischem Angus Rind mit dem klassischen Fettrand frisch vom Grill und hausgemachter Kräuterbutter.

Auf Wunsch auch ohne Fettrand.

Steak Rammelsberg

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
25.90 Euro

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit hausgemachter Pfeffersauce, Grillgemüse und Bratkartoffeln
26.90 Euro

Steak TEXAS

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Butter-Maiskolben, Kartoffelspalten und hausgemachter BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer
26.90 Euro

Steak Braukutscher

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln
27.90 Euro

Unsere Weinempfehlung

Pinot Grigio, Italien 12% vol

rose, frisch mit leichter Zitronennote (trocken)
0,2 l Glas 6.90 Euro * 0,75 l Flasche 21.90 Euro

Unsere speziellen Getränkeempfehlungen

HUGO Prosecco auf Eis mit Holunder-Sirup, frischer Minze und Soda
0,3 l Glas 7.90 Euro

Die Schwester von HUGO

Prosecco auf Eis mit Blutorangen-Sirup, frischen Orangenscheiben und Soda
0,3 l Glas 7.90 Euro

HILDE die Schwägerin von HUGO

Prosecco auf Eis mit Himbeer-Sirup, geeisten Himbeeren und Soda
0,3 l Glas 7.90 Euro

Aperol-Sprizz

Prosecco auf Eis mit Aperol und frischer Orange
0,3 l Glas 7.90 Euro

Spirituosenempfehlungen

Feuriger Apfellikör mit Chili 20% vol

aus der Brennerei Altes Schließchen, Sankt Martin
2 cl 4.00 Euro

Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol

Italien
2 cl 4.90 Euro