

***** Unsere Empfehlungen *****

Strammer Max

frisches Bauernbrot belegt mit Serranoschinken
und 3 Speigeleiern dazu Salatbeilage und Gewürzgurke
11.90 Euro

Etwas Raffiniertes

gebratenen Putenbruststreifen mit Champignons und
Zwiebeln in dunklen Bratensauce dazu Röstitaler und
Grilltomate mit Käse überbacken
14.90 Euro

Ofenfrischer Schweinebraten

auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln
14.90 Euro

Schnitzel Waidmann

großes Schweineschnitzel mit dunklen Waldpilzsauce
und Bratkartoffeln
15.90 Euro

Zwei zarte Schweinerückensteaks (ca. 300 gr.)

frisch vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,
Grillgemüse und Bratkartoffeln
16.90 Euro

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Haustrunk

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

Rammelsberger Winterbier

ein dunkles untergäriges Bier mit einer
malzigen Hopfennote (4,9% vol.)
0,3 l 3.10 Euro
0,5 l 4.80 Euro (Steinkrug)

Spirituosenempfehlung

Feuriger Apfellikör mit Chili 20% vol

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

Alte Marille 41% vol

aus der Brennerei Prinz, Österreich
2 cl 4.90 Euro

Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol

Italien
2 cl 4.90 Euro

Cuba Libre

4 cl Havana Club mit Sinalco-Cola
7.00 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
24.90 Euro

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit hausgemachter Pfeffersauce, Grillgemüse und Bratkartoffeln
25.90 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
26.90 Euro

Unsere Weinempfehlung

Pinot Grigio, Italien *12% vol*

rose, frisch mit leichter Zitronennote (trocken)
0,2 l Glas 5.90 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