

GETRÄNKE

SPEISEN

Apero

Rantastic-Hüttensekt ⁹	0,1 ltr.	3,50
Rosé Perlit ⁹	0,1 ltr.	4,50
Sloeberry Blue ^{4,6}	0,2 ltr.	6,50

Alkoholfrei

Proviant Natur Bio Limonade		
- Cola ¹	0,33 ltr.	3,50
- Cola/Orange ¹	0,33 ltr.	3,50
- Zitrone-Ingwer ^{4,6}	0,33 ltr.	3,50
- Rhabarber ⁵	0,33 ltr.	3,50
Mineralwasser	0,5 ltr.	3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,5 ltr.	3,80
Johannisbeersaft	0,5 ltr.	3,80
Saft-Schorle	0,5 ltr.	3,50

Bier

Münchner Hell	0,3 ltr.	2,50
	0,5 ltr.	3,50
	1,0 ltr.	6,50
Paulaner Hefe	0,5 ltr.	3,50
Paulaner Alkoholfrei	0,5 ltr.	3,50
Radler ^{4,8}	0,3 ltr.	2,50
	0,5 ltr.	3,50

Wein (im Glas)

Grüner Veltliner Saurüssel		
HuglWimmer	0,2 ltr.	5,-
Grüner Veltliner Setzer		
Ausstich	0,2 ltr.	5,50
Welschrießling		
Stefan Potzinger	0,2 ltr.	5,50
Zweigelt		
HuglWimmer	0,2 ltr.	6,-
Roter Kapaun		
Stefan Potzinger	0,2 ltr.	6,50
Schorle	0,2 ltr.	3,50

Wein (Flasche)

Gemischter Satz		
Wiener Gemischter Satz		
DAC Nussberg 2014	0,75 ltr.	36,-
Sauvignon Blanc „Joseph“		
Stefan Potzinger, 2015	0,75 ltr.	39,-
Grüner Veltliner		
Schloss Gobelsburg, 2013	0,75 ltr.	46,-
The Butcher		
Blaufränkisch 2013	0,75 ltr.	46,-

Hochprozentiges

Hohenloher Willi	2 cl	3,50
Johannis- o. Himbeerlikör	2 cl	3,50
Etter Fruchtbaum,	je 2 cl	je 4,50
AltesPflüml, Waldhimbeere,		
Williams-Birne, Mirabelle		
Grappa Stravecchia, Pisoni	2 cl	4,50

Shots

Jägermeister	2 cl	2,50
Apfelstrudler	2 cl	2,50
Sambucca	2 cl	3,50
Tequila „Gold“	2 cl	3,50

Longdrinks

Jacky Cola¹	2 cl	5,50
Gin-Tonic	2 cl	5,50
Campari-Orange²	4 cl	5,50

... zum Aufwärmen

Espresso¹	2,-
Kaffee¹	2,50
Cappucino¹	3,50
Heiße Schokolade	3,50
Tee	3,50
Tee mit Rum	6,-
Kaffee Baileys¹	6,-
Glühwein weiß oder rot	3,50

Vesper / Kleinigkeiten

Kartoffelsuppe		
mit Kracherle	5,50	
2 Weißwürste mit Radi,		
süßem Senf und Brezn ^{4,5,8,9,10,13}	5,50	
Obadzda mit Brezn ^{4,5,6,7,8}	6,50	
Wurstsalat		
mit Brot ^{7,8,10,13}	7,50	
Schweizer Wurstsalat		
mit Käse und Brot ^{7,8,10,13}	8,50	
Ochsenmaulsalat		
mit Bauernbrot ^{5,6,7,8,9,10,13}	8,50	
Ackersalat mit Speck		
und Kracherle ^{6,7,8,10,13}	9,80	
Rantastic - Hüttenbrettl		
mit Schwarzwurst, Leberwurst,		
Kabanossis, Bergkäse, Obadzda,		
Gurken, Silberzwiebeln und Senf ^{5,6,7,8,9,10,13}	12,50	

Auf Vorbestellung

Tafelspitz „im Siedetopf serviert“
nach Originalrezept
Ewald Plachutta, Wien
 mit Rahmspinat, Kürbis-Dill-Gemüse,
 Bratkartoffeln, Apfelkren und
 Meerrettichsauce. Vorspeise: Flädlesuppe
 pro Person 26,50 €

Fondue mit Brühe,
 Rinder-, Schweine- und Putenfleisch,
 dicke Pommes, verschiedene Saucen und
 Blattsalat^{2,4,5,7,8}
 pro Person 22,50 €

Tel. **07221 398011** oder E-Mail an
info@rantastic-kleinkunst.de

Empfehlung

Wildragout^{2,6,7} €
 mit Knödel, Rotkraut
 und Preiselbeerbirnen 18,50

Hauptspeisen

Bibbeleskäse	€
mit Bratkartoffeln ⁷	6,50
Käsespätzle und Salat ⁷	8,50
Schweinsbäckle	
mit Nudeln	12,50
Schlachtplatte	
mit Schwarzwurst, Leberwurst, Kasseler, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{5,6,7,8,9,10,13}	14,50
Szegediner Gulasch	
mit Semmelknödel ^{7,8}	14,50
Sauerbraten	
mit breiten Nudeln und kleinem Salat	14,50

Desserts

Milchreis	€
mit Zimtkirschen	6,50
Kaiserschmarrn	
mit Zwetschgen- oder Marillenröster ^{7,10}	7,50

ZUSATZSTOFFE

1: koffeinhaltig, 2: farbstoffhaltig,
 3: chininhaltig, 4: Süßungsmittel,
 5: Antioxidationsmittel, 6: Aroma,
 7: Konservierungsstoffe · 8: Säuerungsmittel
 9: geschwefelt/ mit Sulfiten
 10: mit Geschmacksverstärker, 11: geschwärzt
 12: gewachst, 13: mit Phosphat

Eine Liste der Allergene erhalten Sie
 auf Anfrage bei unserem Personal