

*Lieber Gast !*

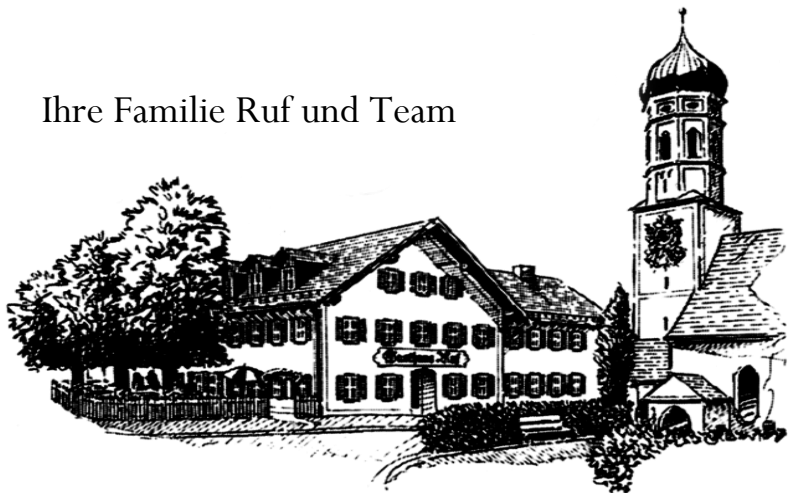
Herzlich willkommen im Gasthaus Ruf - einer der ältesten und traditionsreichsten Gaststätte im Fünf-Seen-Land

Kehren Sie ein und lassen Sie den Alltag draußen.

Die Familie Ruf und ihr Team werden alles tun, Sie rundum zufriedenzustellen- mit bayrischen Schmankerl sowie auserlesenen Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Metzgerei.

Für Ihre Feste und Familienfeiern stellen wir Ihnen gern unsere gemütlichen Stuben zur Verfügung, die wir nach Ihren Wünschen ausschmücken. Auch stehen wir Ihnen mit unseren Catering- sowie Abhol und Liefer-Service zu Verfügung. So bekommt jeder Anlaß einen würdigen Rahmen. Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen mit Rat und Tat beiseite.

Ihre Familie Ruf und Team



## *Aperitif*

Bayrischer "Hugo" mit Apricosensirup, Limejuice, Limette, Minze, Prosecco  
und Weißbier

7,90 €

Aperolspritz mit Orangenscheibe und Eis

7,90 €

Campari Spritz mit Weißwein, Soda und Zitronenscheibe

7,90 €

Aperitivo Rosato mit Prosecco und Basilikum

7,90 €

## *Vorspeisen*

Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeer-Sahne- Meerrettich und Reiberdatschi

15,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Olivenöl und Zitrone dazu

Baguette

17,50 €

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl

13,90 €

Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur und Baguette

15,90 €

Vorspeisenteller Ruf mit gebeiztem Lachs, Räucherforellenfilet , Tomate-  
Mozzarella , Sahnemeerrettich und Rucola

19,90 €

Brot, Baguette, ofenfrische Breze

2,00 €

## *Salatkarte*

Steirer Salat, großer bunter Salatteller mit Backhendl, gerösteten Kürbiskernen  
und Kernöl

18,90 €

2 Stück Scampispieße auf buntem Salat mit Sweet-Chilisoße

18,90 €

Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf auf großem Salatteller

18,90 €

Gebratene Putenstreifen auf großem Salatteller mit Baguette

17,90 €

Gemischter Salatteller klein / groß

5,50 € / 9,50 €

Portion hausgemachter Kartoffelsalat oder Krautsalat

4,50 €

## *Aus dem Suppentopf*

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Pfannenkuchenstreifen **oder** Maultaschen

6,50 €

Karotten-Ingwersuppe

7,90 €

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl

7,90 €

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

8,90 €

Seefelder Suppentopf mit Rindfleisch, Pfannenkuchenstreifen, Gemüse,  
Maultaschen und Leberspätzle

10,90 €

## *Vegetarische Gerichte*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

15,90 €

Abgebräunte Maultaschen mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur

14,90 €

Gegrillter Ziegenkäse auf Ratatouille Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

17,90 €

Trüffelgnocchi in Sahnesoße mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

17,90 €

Bunte Gemüseplatte mit Salzkartoffeln, Spiegelei und Sauerrahmdip

16,90 €

Rotes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis

16,90 €

Veggi Burger mit gebratenem Ziegenkäse, Tomate, Salat und Pommes frites

17,90 €

## *Aus See und Fluss*

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade

14,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet auf buntem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln

24,90 €

Zanderfilet vom Grill mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und gedünstetem Gemüse

25,90 €

# Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, dunkler Soße und Krautsalat

16,90 €

Gebackene Milzwurst mit hausgemachten Kartoffelsalat

15,90 €

"Leber sauer", geschnitzelte Schweineleber in Soße mit Röstkartoffeln

15,90 €

Gemischtes Gulasch von Rind und Schwein mit Butternudeln

18,90 €

Münchner Schnitzel vom Schwein in Senf-Meerrettichpanade mit hausgemachtem  
Kartoffel-Rucolasalat

17,90 €

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

24,90 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

24,90 €

Rosa gebratenes Lendensteak vom Weiderind mit Pfeffer-Cognacsoße und Rösti

28,80 €

Pikante Currywurst (3,4,7) mit Pommes frites  
ein Stück Wurst 11,00 € zwei Stück Wurst 14,90 €

## *Aus Pfanne und Grill*

Cheese-Burger vom Rind mit Speck, Pommes frites, Tomate, Gurke, Salat,  
Zwiebeln und hausgemachter Burgersoße

19,90 €

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat

17,90 €

Cordon bleu mit Kartoffelkroketten. Preiselbeeren und bunten Salatteller

21,90 €

Rotes Thai-Curry mit Hühnerfleisch, Thai-Gemüse und Basmatireis

21,90 €

Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree, Apfel, Röstzwiebeln, Preiselbeeren  
und Salat

23,90 €

Ruf Pfanderl mit dreierlei Medallions von Rind, Schwein und Huhn, Butterspätzle,  
Pfeffersoße und Gemüse

24,90 €

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons, Butterspätzle und  
Salat

24,90 €

"Schwabenteller", Schweinefiletmedallions auf Schwammerlsoße mit Spätzle,  
Röstzwiebeln und gemischtem Salat

24,90 €

## *Der süsse Abschluss*

Apfelkücherl mit Vanilleeis, Früchtegarnitur und Sahne

9,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

14,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

9,90 €

Lauwarmes Schokoladensoufflè mit Schokosoße, Vanilleeis und Sahne

8,90 €

„Schoko- Mandelbecher“ Schokoladeneis mit gebrannten Mandeln, Eierlikör,  
Sahne

9,90 €

„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

8,90 €

Coupe Dänemark, 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

8,50 €

Walnusseis mit Amaretto und Sahne

9,90 €

Affogato al Caffè, Kugel Vanilleeis mit Espresso

6,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne ( Erdbeere-Vanille-Schokolade)

6,90 €

Gemischtes Eis ohne Sahne

6,50 €

„Eiszwerg Anton“ Erdbeereis und Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße

5,50 €

## *Brotzeitkarte*

„Brotzeitteller Ruf“ 3)4)7) Von allem etwas – bunt gemischt mit Hausbrot

15,90 €

Kalter Braten mit Meerrettich und Essiggurke, Butter und Hausbrot

13,50 €

Bayrischer Wurstsalat **oder** Schweizer 3)4)7) mit Zwiebelringen, Gurke und Hausbrot

10,50 € | 11,90 €

Ein Stück Weißwurst 4)7) mit Senf

2,90 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

„Mobby Dick“ 5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites

8,50 €

„Dino's Lieblingspeise“ paniertes Schnitzel mit Pommes frites

9,90 €

„Miss Piggy“ Knödel oder Spätzle mit Bratensoße

5,50 €

„Hans im Glück“ Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Bratensoße

11,90 €

„Max & Moritz“ Portion Pommes Frites mit Ketchup

5,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

11,90 €

Chickennuggets mit Pommes frites

11,90 €



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola oder Cola Light oder Cola  
Zero 0,3l 1)8)9)10)11  
3,90 €

Fanta- Orange 0,2l/0,4l 1)11  
3,40 € / 3,90 €

Paulaner Spezi 0,2l/0,4l 1)9)11)  
3,40 € / 3,90 €

Valencina Zitronenlimonade 0,2 l/0,4  
1)11)  
3,40€ / 3,90 €

Adelholzner Classic mit und ohne  
Kohlensäure 0,2l/0,75l  
3,20 € / 6,90 €

Tafelwasser  
3,50 €

### Säfte/ Nektare

Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube,  
Johannisbeere, Apfel  
0,25 l 3,50 €

### Saftschorlen

0,5 l 4,50 €

## Biere

Hacker Pschorr Helles vom Fass 0,5l  
oder 0,3l  
4,60 € / 4,00 €

Hacker Pschorr Weißbier vom Fass 0,5l  
oder 0,3l  
4,90 € / 4,30 €

Dunkles Weißbier vom Fass 0,5l oder  
0,3l  
5,20 € / 4,50 €

Fürstenberg Pils 0,3l Flasche  
4,50 €

Leichtes Weißbier 0,5l vom Fass  
4,90 €

König Ludwig Dunkel vom Fass 0,5l  
5,20 €

Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l Flasche  
4,90 €

Hacker Pschorr Sternweiße 0,5l Flasche  
5,20 €

Alkoholfreies Helles oder Radler von  
Hacker Pschorr 0,5l Flasche  
4,50 €

Alkoholfreies Weißbier oder Weißbier  
Zitrone von Paulaner 0,5l Flasche  
4,80 €

## Weißweine

Elégance Sauvignon VdF, Joseph Castan,  
Frankreich

0,2l 7,80€ Flasche 0,7l 27,30 €

Grüner Veltliner QW, Weinkellerei  
Krems, Österreich

0,2l 6,90 € Flasche 0,7l 24,20 €

Chardonnay, Weingut Salzl, Österreich

0,2l 7,80 € Flasche 0,7l 27,30 €

Lugana DOP, CÀ de ROCCHI, Italien

0,2l 8,60 € Flasche 0,7l 30,10 €

Pinot Grigio IGT, Terre di Romeo,  
Italien

0,2l 6,50 € Flasche 0,7l 22,80 €

## Rotweine

Merlot IGT, Terre di Romeo,  
Italien

0,2l 6,90 € Flasche 0,7l 24,20 €

Nero d' Avola IGT, Feudo d' ELIMI,  
Sicilia, Italien

0,2l 7,80 € Flasche 0,7l 27,30 €

Zweigelt QW, Weingut Salzl,  
Burgenland, Österreich

0,2l 7,40 € Flasche 0,7l 25,90 €

Muriel DOC, Bodegas Muriel,  
S.L.Elciago, Spanien

0,2l 8,90 € Flasche 0,7l 31,20 €

5Seenland "Cuvee" von Merlot,  
Cabernet & Dornfelder, Deutschland

0,2l 6,90 € Flasche 0,7l 24,20 €

Weiswein- oder Rotweinschorle

0,5l 8,60 €

## Prosecco und Champagner

Glas Prosecco Hausmarke 0,1l 5,90 €

Prosecco Soligo, Extra Dry, DOC, Cantina Collio del Soligo 0,7l Fl. 33,50 €

Prosecco Rosato Soligo, Col De Mez, Cantina Collio del Soligo 0,7l Fl. 34,50 €

"R" de Ruinart Brut- Ruinart Champagner 0,7l 95,00 €

"R"de Ruinart Brut- Ruinart Rosè Champagner 0,7l 98,00 €

# *Schnäpse, Liköre und Bitter*

Williams Christ Birne 0,2cl 4,80 €	Asbach 0,2cl 4,50 €
Willi mit Birne und Saft 0,2cl 6,50 €	Rüscherl, Asbach- Cola 6,50 €
Kirschwasser 0,2cl 4,80 €	Fernet Branca 0,2cl 4,90 €
Zwetschgenwasser 0,2cl 4,80 €	Ramazzotti auf Eis 0,2cl 4,90 €
Bodenseer Obstler 0,2cl 3,90 €	Jägermeister 0,2cl 4,90 €
Seefelder Waldkauz 0,2cl 3,90 €	Averna 0,2cl 4,90 €
Gebirgsenzian 0,2cl 4,80 €	Bailey's Irish Creme 0,2cl 4,90 €
Fassbind Alte Pflaume lauwarm serviert 0,2cl 8,50 €	Hausgemachter Eierlikör 0,2cl 4,00 €
Haselnuss Schnaps 0,2cl 4,80 €	Vodka eisgekühlt 0,2cl 4,80 €

# Heißgetränke

Tasse Kaffee

3,40 €

Haferl Kaffee

4,60 €

Capuccino

3,90 €

Espresso, Espresso doppio

2,80 € / 5,20 €

Latte Macchiato

4,80 €

Tasse heiße Schokolade

3,80 €

Jagatee / Glühwein

6,80 €

Glas Tee (Früchte- Kamille- Pfefferminze- Schwarz)

2,90 €

Sehr geehrte Damen und Herren sollte bei Ihnen eine Unverträglichkeit bestehen, bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten und helfen Ihnen gerne weiter.

## *Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte*

1= mit Farbstoff	2= mit Konservierungsstoff	3= Nitrit Pökelsalz	4= Geschmacksverstärker
5= geschwefelt	6= geschwärzt	7= mit Phosphat	
8= enthält eine Phenylalanin-Quelle		9= koffeinhaltig	10= mit Süßungsmittel
11= Antioxidationsmittel	12= Chinin haltig	13= gewachst	14= genetisch verändert