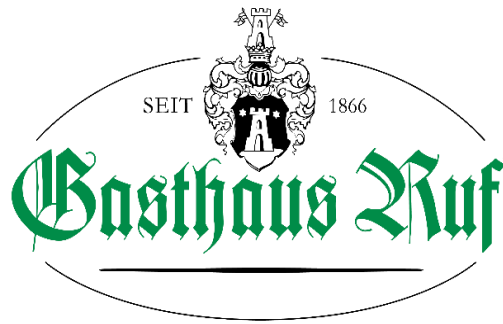




Lieber Gast !

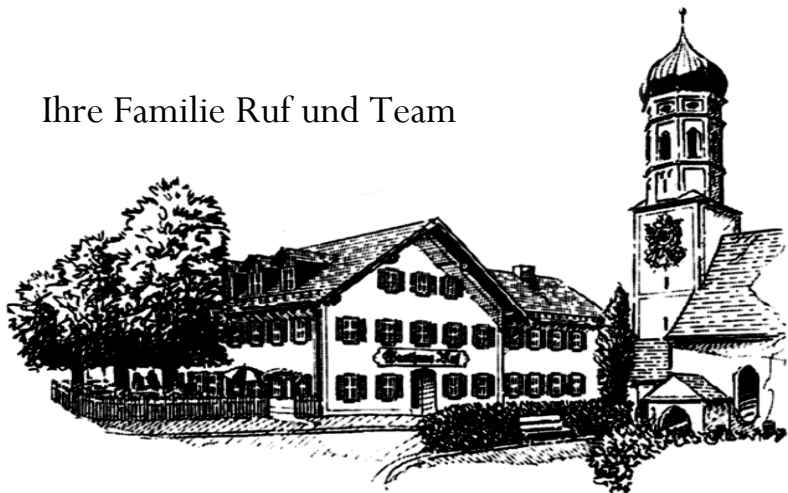
Herzlich willkommen im Gasthaus Ruf - einer der ältesten und traditionsreichsten Gaststätte im Fünf-Seen-Land

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

8,90 €

Aperolspritz mit Orangenscheibe und Eis ¹⁾¹²⁾¹³⁾

8,90 €

Eierlikör - Maracuja- Spritz ¹⁾²⁾

8,90 €

Campari Spritz mit Weißwein, Soda und Zitronenscheibe ¹⁾

8,90 €

Aperitivo Rosato mit Prosecco und Basilikum ¹⁾

8,90 €

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeer-Sahne- Meerrettich und Reiberdatschi

17,90 €

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

Baguette

19,50 €

Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur und Baguette

16,90 €

Brot, Baguette, ofenfrische Breze

2,00 €

Salatkarte

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

19,90 €

2 Stück Scampispieße auf buntem Salat mit Sweet-Chilisoße

21,90 €

Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf auf großem Salatteller

19,90 €

Gebratene Putenstreifen auf großem Salatteller mit Baguette

18,90 €

Gemischter Salatteller klein / groß

6,50 € / 11,00 €

Portion hausgemachter Kartoffelsalat oder Krautsalat

5,50 €

Aus dem Suppentopf

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

7,90 €

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

9,90 €

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

13,50 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

16,90 €

Abgebräunte Maultaschen mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur

16,90 €

Gegrillter Ziegenkäse auf Ratatouille Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

19,90 €

Trüffelnocchi in Sahnesoße mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

19,90 €

Bunte Gemüseplatte mit Salzkartoffeln, Spiegelei und Sauerrahmdip

18,50 €

Rotes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis

18,50 €

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

19,90 €

Aus See und Fluss

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade

17,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet auf buntem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln

28,90 €

Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, dunkler Soße und Krautsalat

17,90 €

Gebackene Milzwurst mit hausgemachten Kartoffelsalat

16,90 €

"Leber sauer", geschnitzelte Schweineleber in Soße mit Röstkartoffeln

17,90 €

Gemischtes Gulasch von Rind und Schwein mit Butternudeln

19,90 €

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

18,90 €

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

28,90 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

28,90 €

Rosa gebratenes Lendensteak vom Weiderind mit Pfeffer-Cognacsoße,
Kartoffelrösti und Broccoli

29,90 €

Pikante Currywurst (3,4,7) mit Pommes frites

ein Stück Wurst 13,00 € zwei Stück Wurst 16,90 €

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

19,90 €

Cordon bleu mit Kartoffelkroketten. Preiselbeeren und bunten Salatteller

24,90 €

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

22,90 €

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

27,90 €

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

28,90 €

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons, Butterspätzle und
gemischtem Salat

28,90 €

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

28,90 €

Der süsse Abschluss

Apfelkücherl mit Vanilleeis, Früchtegarnitur und Sahne

10,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

16,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

9,90 €

Lauwarmes Schokoladensoufflè mit Schokosoße, Vanilleeis und Sahne

9,90 €

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

11,90 €

„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

10,90 €

Coupe Dänemark, 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

9,50 €

Walnusseis mit Amaretto und Sahne

10,90 €

Affogato al Caffè, Kugel Vanilleeis mit Espresso

6,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere-Vanille-Schokolade)

7,90 €

Gemischtes Eis ohne Sahne

6,90 €

„Eiszwerg Anton“ Erdbeereis und Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße

5,90 €

Brotzeitkarte

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

18,90 €

Kalter Braten mit Meerrettich und Essiggurke, Butter und Hausbrot

15,90 €

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

10,50 € | 12,90 €

Ein Stück Weißwurst 4)7) mit Senf

3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

„Mobby Dick“ 5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites

9,90 €

„Dino's Lieblingsspeise“ paniertes Schnitzel mit Pommes frites

11,90 €

„Miss Piggy“ Knödel oder Spätzle mit Bratensoße

5,90 €

„Hans im Glück“ Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Bratensoße

12,90 €

„Max & Moritz“ Portion Pommes Frites mit Ketchup

6,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

12,90 €

Chickennuggets mit Pommes frites

12,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola oder Cola Light oder Cola
Zero 0,3l 1)8)9)10)11
4,20 €

Fanta- Orange 0,2l/0,4l 1)11
3,60 €/4,20 €

Paulaner Spezi 0,2l/0,4l 1)9)11)
3,60 €/4,20 €

Valencina Zitronenlimonade 0,2 l/0,4
1)11)
3,60€/4,20 €

Adelholzner Classic mit und ohne
Kohlensäure 0,2l/0,75l
3,60 €/7,50 €

Tafelwasser 0,4l
3,90 €

Säfte/ Nektare

Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube,
Johannisbeere, Apfel
0,25 l 3,90 €

Saftschorlen

0,5 l 4,90 €

Biere

Hacker Pschorr Helles vom Fass 0,5l
oder 0,3l
4,90 €/4,10 €

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

Dunkles Weißbier vom Fass 0,5l oder
0,3l
5,40 €/4,90 €

Fürstenberg Pils 0,3l Flasche
4,90 €

Hopf leichtes Weißbier 0,5l
5,20 €

König Ludwig Dunkel vom Fass 0,5l
5,40 €

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

Alkoholfreies Weißbier vom Fass 0,5l
5,10 €

Alkoholfreies Helles oder Radler von
Hacker Pschorr 0,5l Flasche
4,90 €

Weißbier Zitrone von Paulaner 0,5l
5,10 €

Weißweine

Elégance Sauvignon VdF, Joseph Castan,
Frankreich

0,2l 8,50€ Flasche 0,7l 29,80 €

Grüner Veltliner QW, Weinkellerei
Krems, Österreich

0,2l 8,90 € Flasche 0,7l 31,00 €

Chardonnay, Weingut Salzl, Österreich

0,2l 8,50 € Flasche 0,7l 29,80 €

Lugana DOP, CÀ de ROCCHI, Italien

0,2l 9,20 € Flasche 0,7l 32,10 €

Pinot Grigio IGT, Terre di Romeo,
Italien

0,2l 7,50 € Flasche 0,7l 26,50 €

Rotweine

Merlot IGT, Terre di Romeo,
Italien

0,2l 7,50 € Flasche 0,7l 26,50 €

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

0,2l 8,50 € Flasche 0,7l 29,80 €

Zweigelt QW, Weingut Salzl,
Burgenland, Österreich

0,2l 8,30 € Flasche 0,7l 28,80 €

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

0,2l 9,80 € Flasche 0,7l 34,20 €

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

0,2l 8,50 € Flasche 0,7l 29,80 €

Weiswein- oder Rotweinschorle

0,5l 8,60 €

Prosecco und Champagner

Glas Prosecco Hausmarke 0,1l 6,90 €

Prosecco Soligo, Extra Dry, DOC, Cantina Collio del Soligo 0,7l Fl. 35,50 €

Prosecco Rosato Soligo, Col De Mez, Cantina Collio del Soligo 0,7l Fl. 36,50 €

"R" de Ruinart Brut- Ruinart Campagner 0,7l 115,00 €

"R"de Ruinart Brut- Ruinart Rosè Champagner 0,7l 128,00 €

Schnäpse, Liköre und Bitter

Williams Christ Birne

0,2cl 4,80 €

Asbach

0,2cl 4,90 €

Willi mit Birne und Saft

0,2cl 6,50 €

Rüscherl, Asbach- Cola

6,90 €

Kirschwasser

0,2cl 4,80 €

Fernet Branca

0,2cl 5,20 €

Zwetschgenwasser

0,2cl 4,80 €

Ramazzotti auf Eis

0,2cl 5,20 €

Bodenseer Obstler

0,2cl 4,50 €

Jägermeister

0,2cl 5,20 €

Seefelder Waldkauz

0,2cl 4,50 €

Averna

0,2cl 5,20 €

Gebirgsenzian

0,2cl 4,80 €

Bailey's Irish Creme

0,2cl 5,60 €

Fassbind Alte Pflaume lauwarm serviert

0,2cl 9,50 €

Hausgemachter Eierlikör

0,2cl 4,50 €

Haselnuss Schnaps

0,2cl 6,80 €

Vodka eisgekühlt

0,2cl 4,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee

3,50 €

Haferl Kaffee

4,80 €

Capuccino

4,20 €

Espresso, Espresso doppio

3,20 € / 5,20 €

Latte Macchiato

4,90 €

Tasse heiße Schokolade

4,50 €

Jagatee / Glühwein

7,80 €

Glas Tee (Früchte- Kamille- Pfefferminze- Schwarz)

3,50 €

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