



# Unsere Speisekarte

Hier können Sie in Aller Ruhe durchstöbern!

**Guten Appetit wünscht Team Gasthaus  
Ruf**

## **Aperitif:**

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

7,50 €

Aperolspritz mit Orangenscheibe und Eis

7,50 €

Campari Spritz mit Weißwein, Soda und Zitronenscheibe

7,50 €

Aperitivo Rosato mit Prosecco und Basilikum

7,50 €

## Vorspeisen:

Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeer-Sahne- Meerrettich und Reiberdatschi  
14,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Olivenöl und Zitrone dazu  
Baguette  
16,50 €

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl  
12,90 €

Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur und Baguette  
14,90 €

Vorspeisenteller Ruf mit gebeiztem Lachs, Räucherforellenfilet , Tomate-  
Mozzarella , Sahnemeerrettich und Rucola  
18,50 €

Brot, Baguette, ofenfrische Breze  
2,00 €

## Salatkarte:

Steirer Salat, großer bunter Salatteller mit Backhendl, gerösteten  
Kürbiskernen und Kernöl  
17,90 €

2 Stück Scampispieße auf buntem Salat mit Sweet-Chilisoße  
16,90 €

Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf auf großem Salatteller  
18,90 €

Gebratene Putenstreifen auf großem Salatteller mit Baguette  
16,90 €

Gemischter Salatteller klein / groß  
5,50 € / 8,50 €

Portion hausgemachter Kartoffelsalat oder Krautsalat  
3,90 €

## Aus dem Suppentopf:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Pfannenkuchenstreifen oder  
Maultaschen

5,90 €

Karotten-Ingwersuppe

6,90 €

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl

6,90 €

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

8,50 €

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

9,90 €

## Vegetarische Gerichte:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

14,90 €

Abgebräunte Maultaschen mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur

13,90 €

Gegrillter Ziegenkäse auf Ratatouille Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

16,90 €

Trüffelgnocchi in Sahneseiße mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

16,90 €

Bunte Gemüseplatte mit Salzkartoffeln, Spiegelei und Sauerrahmdip

15,90 €

Rotes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis

15,90 €

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

16,90 €

## Aus See und Fluss:

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade

12,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet auf buntem Pfannengemüse mit  
Rosmarinkartoffeln

23,90 €

Zanderfilet vom Grill mit Weißweinsaiße, Salzkartoffeln und gedünstetem  
Gemüse

23,90 €

## Unsere Klassiker:

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, dunkler Soße und Krautsalat

15,90 €

Gebackene Milzwurst mit hausgemachten Kartoffelsalat

14,90 €

"Leber sauer", geschnetzelte Schweineleber in Soße mit Röstkartoffeln

14,90 €

Gemischtes Gulasch von Rind und Schwein mit Butternudeln

16,90 €

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

16,90 €

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

23,90 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

22,90 €

Rosa gebratenes Lendensteak vom Weiderind mit Pfeffer-Cognacsoße und Rösti

26,80 €

Pikante Currywurst (3,4,7) mit Pommes frites  
ein Stück Wurst 10,00 € zwei Stück Wurst

13,90 €

## Aus Pfanne und Grill:

- Cheese-Burger vom Rind mit Speck, Pommes frites, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln und hausgemachter Burgersoße  
17,90 €
- Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat  
17,90 €
- Cordon bleu mit Kartoffelkroketten, Preiselbeeren und bunten Salatteller  
19,90 €
- Rotes Thai-Curry mit Hühnerfleisch, Thai-Gemüse und Basmatireis  
19,90 €
- Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree, Apfel, Röstzwiebeln, Preiselbeeren und Salat  
21,90 €
- Ruf Pfanderl mit dreierlei Medallions von Rind, Schwein und Huhn, Butterspätzle, Pfeffersoße und Gemüse  
22,90 €
- Züricher Geschnetztes vom Kalb mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salat  
22,90 €
- "Schwabenteller", Schweinefiletmedallions auf Schwammerlsoße mit Spätzle, Röstzwiebeln und gemischten Salat  
22,90 €

## Der süsse Abschluss:

- Apfelkücherl mit Vanilleeis, Früchtegarnitur und Sahne  
8,90 €
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
12,90 €
- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
8,90 €
- Lauwarmes Schokoladensoufflè mit Schokosoße, Vanilleeis und Sahne  
8,90 €
- „Schoko- Mandelbecher“ Schokoladeneis mit gebrannten Mandeln, Eierlikör, Sahne  
8,90 €
- „Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube  
8,50 €
- Coupe Dänemark, 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne  
7,90 €
- Walnusseis mit Amaretto und Sahne  
8,90 €
- Affogato al Caffè, Kugel Vanilleeis mit Espresso

5,50 €  
Gemischtes Eis mit Sahne ( Erdbeere-Vanille-Schokolade)  
6,80 €  
Gemischtes Eis ohne Sahne  
6,00 €  
„Eiszwerg Anton“ Erdbeereis und Schokoladeneis mit Sahne und  
Schokosoße  
5,50 €

## **Brotzeitkarte:**

„Brotzeiteller Ruf“ 3)4)7) Von allem etwas – bunt gemischt mit Hausbrot  
13,90 €  
Kalter Braten mit Meerrettich und Essiggurke, Butter und Hausbrot  
12,50 €  
Bayrischer Wurstsalat oder Schweizer 3)4)7) mit Zwiebelringen, Gurke und  
Hausbrot  
9,50 € | 10,90 €  
Ein Stück Weißwurst 4)7) mit Senf  
2,60 €

## **Für unsere kleinen Gäste:**

„Mobby Dick“ 5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites  
6,90 €  
„Dino´s Lieblingsspeise“ paniertes Schnitzel mit Pommes frites  
8,90 €  
„Miss Piggy“ Knödel oder Spätzle mit Bratensoße  
4,90 €  
„Hans im Glück“ Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Bratensoße  
9,90 €  
„ Max & Moritz“ Portion Pommes Frites mit Ketchup  
4,90 €  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
9,90 €  
Chickennuggets mit Pommes frites  
9,90 €

# Unsere Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola oder Cola Light oder Cola Zero 0,3l 1)8)9)10)11)	3,50 €
Fanta- Orange 0,2l/0,4l 1)11)Fanta- Orange 0,2l/0,4l 1)11)	2,90 €/3,70 €
Paulaner Spezi 0,2l/0,4l 1)9)11)Paulaner Spezi 0,2l/0,4l 1)9)11)	2,90 €/3,70 €
Valencina Zitronenlimonade 0,2l/0,4 1)11)Valencina Zitronenlimonade 0,2l/0,4 1)11)	2,90 €/3,70 €
Adelholzner Classic mit und ohne Kohlensäure 0,2l/0,75l	2,90 €/6,70 €
Tafelwasser	3,50 €
Säfte/ Nektare	
Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube, Johannisbeere, Apfel 0,25l	2,90 €
Saftschorlen 0,5l	4,10 €

## Biere:

Hacker Pschorr Helles vom Fass 0,5l oder 0,3l	4,40 €/4,00 €
Hacker Pschorr Weißbier vom Fass 0,5l oder 0,3l	4,60 €/4,20 €
Dunkles Weißbier vom Fass 0,5l oder 0,3l	4,50 €/4,10 €
Fürstenberg Pils 0,3l	4,10 €
Leichtes Weißbier 0,5l Flasche	4,60 €
König Ludwig Dunkel vom Fass 0,5l	

	4,80 €
Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l Flasche	
	4,70 €
Hacker Pschorr Sternweiße 0,5l Flasche	
	4,80 €
Alkoholfreies Helles oder Radler von Hacker Pschorr 0,5l Flasche	
	4,20 €
Alkoholfreies Weißbier oder Weißbier Zitrone von Paulaner 0,5l Flasche	
	4,40 €

## WEINBEGLEITUNG

### Weißweine:

Elégance Sauvignon VdF, Joseph Castan, Frankreich 0,2l	5,40 €
Flasche 0,7l	
	18,90 €
Grüner Veltliner QW, Weinkellerei Krems, Österreich 0,2l	5,50 €
Flasche 0,7l	
	19,50 €
Chardonnay, Weingut Salz, Österreich 0,2l	5,90 €
Flasche 0,7l	
	20,70 €
Lugana DOP, CÀ dè ROCCHI, Italien 0,2l	6,80 €
Flasche 0,7l	
	22,80 €
Pinot Grigio IGT, Terre di Romeo, Italien 0,2l	4,90 €
Flasche 0,7l	
	17,50 €
Riesling QbA, Weingut Klaus Lotz, Mosel, Deutschland 0,2l	6,90 €
Flasche 0,7l	
	24,50 €
Weisweinschorle oder Rotweinschorle 0,5l	
	7,20 €

### Rotweine:

Merlot IGT, Terre di Romeo, Italien 0,2l	5,90 €
Flasche 0,7l	
	20,70 €



Nero d´ Avola IGT,Feudo d´ELIMI, Sicilia, Italien 0,2l 5,20 € Flasche 0,7l  
18,50 €

Zweigelt QW, Weingut Salz, Burgenland, Österreich 0,2l 5,60 € Flasche  
0,7l  
19,80 €

Muriel DOC, Bodegas Muriel, S.L.Elciago, Spanien 0,2l 6,90 € Flasche 0,7l  
24,50 €

## **Prosecco und Champagner:**

Glas Prosecco Hausmarke 0,1l 5,90 €

Prosecco Soligo, Extra Dry, DOC, Cantina Collio del Soligo Flasche 0,7l  
31,50 €

"R" de Ruinart Brut- Ruinart Campagner Flasche 0,7l  
85,00 €

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

## **Schnäpse, Liköre und Bitter:**

Williams Christ Birne 0,2cl  
3,80 €

Willi mit Birne und Saft 0,2cl  
4,50 €

Kirschwasser 0,2cl  
3,80 €

Zwetschgenwasser 0,2cl  
3,80 €

Bodenseer Obstler 0,2cl  
3,50 €

Seefelder Waldkauz 0,2cl  
3,50 €

Gebirgsenzian 0,2cl  
3,80 €

Fassbind Alte Pflaume lauwarm serviert 0,2cl  
8,50 €

Vodka eisgekühlt 0,2cl  
3,80 €

Asbach 0,2cl	3,50 €
Rüscherl, Asbach- Cola	5,00 €
Fernet Branca 0,2cl	4,00 €
Ramazzotti auf Eis	0,2cl
	4,00 €
Jägermeister 0,2cl	4,00 €
Averna 0,2cl	4,00 €
Bailey´s Irish Creme 0,2cl	4,00 €
Hausgemachter Eierlikör 0,2cl	4,00 €

**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 aus 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

## Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von:

11:00 - 24:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen durchgehend warme Küche

Guten Appetit wünscht Team

Gasthaus Ruf

