

---

# Vorspeisen

## 3erlei Bao Bites (gedämpftes Weißbrot)

\* Hühner-Filet / Thai-Salat / Gurke / Karotte / Limette  
Chili-Mayo / Erdnuss / Koriander

\* Pulled Pork / Coleslaw Salat / Röstzwiebel

\* Seidentofu / Gepickeltes Gemüse  
Miso-Mayo / Sasam

€ 13,50

## Ronach Zigarre

Gebackene Teigtasche / Blutwurst-Kartoffelgröstl  
Speckmayo / Grüner Apfel / Sauerrahm / Schnittlauch

€ 13,00

## 2erlei Carpaccio

Vom heimischen Hirsch & Rind  
Pinienkerne / Parmesan / Rucola / Beeren  
Gepickelte Pilze / Balsamico

€ 19,50

## Gebackene Tempura-Garnelen

Misomayo / Bitterorangendressing  
Kohlsalat / Limette

€ 18,00

---

---

# Suppen

## Kräftige Rindssuppe wahlweise mit:

* Frittaten	€ 6,50
* Backerbsen	€ 6,50
* Leberknödel	€ 8,50

## Tomatensuppe

Weißbrot / Basilikum / Büffelmozzarella	€ 8,50
---	--------

## Gulasch-Suppe

Semmel	€ 7,50
--------	--------

## Tagessuppe

€ 6,50

# Passt immer und überall

## Lime-Fries

Pommes / Limetten-Mayo / Parmesan	€ 8,50
-----------------------------------	--------

## Aioli-Fries

Pommes / Aioli / Parmesan	€ 8,50
---------------------------	--------

## Classic-Fries

Portion Pommes Frites	€ 7,00
-----------------------	--------

---

---

# Salatvariationen

## Healthy-Ronach Salad Bowls

Romana Salat, Chicoree, Frisee, Babyspinat,  
Trockenfrüchte und Kerne

€ 10,50

\* Hausgeräuchertes Lachsforellen-Filet

€ 19,50

\* Catch of the Day (Tages-Fisch)

€ 19,50

\* Bauern-Style mit Gröstl & Ei

€ 14,50

## Choose your own flavour:

1. Mango-Sesam Dressing
2. Bitterorangen-Vinaigrette
3. Apfel-Balsamico Vinaigrette
4. Ceasar-Dressing

## Als Beilagensalat

€ 7,00

## Lauwarmer Paradeiser Salat

Mit Büffelmozzarella oder Burrata-Kugel  
Baby Spinat / Rucola / Schwarzbrot Croutons  
Passionsfrucht / Basilikum / Balsamico

€ 16,50

## Backhendl-Salat

Kürbis-Cornflakes Panade  
Kartoffel-Vogerl Salat Kürbiskerne  
Radieschen / Preiselbeer-Gel

€ 18,50

---

---

# Hauptspeisen

## Hirschrücken-Steak

Kastaniengnocchi / Eingelegte Buchenpilze  
Zirbenjus / Baby-Karotten / Champignon

€ 37,00

## Wiener Schnitzel vom Schwein

Classic Fries oder Petersilienkartoffel  
Preiselbeeren / Zitrone

€ 19,90

## Cordon Bleu

Classic Fries oder Petersilienkartoffel  
Preiselbeeren / Zitrone

€ 21,90

## Ausgelöste Ripperl vom Duroc Schwein

Soja-Chili Gurkensalat / Orangen-Marinade  
Mango Creme / Frühlingszwiebel / Sesam

€ 28,00

## Beuscherl nach Omas Art

Speckknöderl / Senfkörner / Schnittlauch

€ 19,50

---

---

# Hauptspeisen

## Würziges Thai Curry

Cashewkerne / Zitronengras / Bunttes Gemüse / Basmati Reis

- \* Mit Huhn € 18,00
- \* Mit Garnelen € 21,50
- \* Vegetarisch / Vegan € 15,50

## Hausgemachte Spaghetti

- \* Tomatensauce / Mozzarellaflöckchen / Basilikum € 15,50
- \* Bolognese / Parmesanhobel € 15,50

## Alm Carbonara

- Spaghetti / Schopf- und Bauchspeck
- 2erlei Bergkäse / Petersilie / Schwarzer Pfeffer € 19,00

## Catch of the Day

- Limetten-Risotto / Fenchel / Rucola-Pesto € 28,50

## Temperierte geräucherte Lachsforelle

- Limetten-Risotto / Fenchel / Rucola-Pesto € 28,50

## Kaspressknödel

- Gebratene Romanaherzen / Caesar-Dressing
- Cherry-Tomate / Schwarzbrot-Croutons € 18,50
-

---

# Dessert

## Ronach Bananensplit 2.0

Schoko-Walnuss Muffin / Bananen-Sauerrahm-Eis  
Haselnusscrumble / Karamellisierte Schmor-Banane

€ 11,00

## Moosbeer Nocken

Heidelbeere / Joghurt-Eis

€ 11,00

## Kaiserschmarrn

Apfelmus oder Preiselbeeren

€ 13,00

## Topfenstrudel

Sahne oder warme Vanillesauce

€ 6,00

€ 6,50

## Apfelstrudel

Sahne oder warme Vanillesauce

€ 6,00

€ 6,50

## Tageskuchen

€ 5,50

## Hausgemachte Eissorten

€ 3,00

---

---

# **Steak auf Stein**

Ein besonderes Bruzelvergnügen für  
jeden Anlass.  
Wählen Sie zwischen:

<b>Ca. 220 g Rind</b>	<b>€ 44,00</b>
<b>Ca. 220 g Hirsch</b>	<b>€ 44,00</b>

Dazu servieren wir Ihnen Zweierlei Saucen, Kräuterbutter,  
Gemüse zum Grillen und eine Beilage Ihrer Wahl:

- \* Salat
  - \* Grillgemüse
  - \* Bratkartoffel
  - \* Knoblauchbrot
  - \* Classic Fries
  - \* Lime Fries
  - \* Aioli Fries
-

---

# Lieber Gast!

Wir sind stolz, bekannt zu geben, dass wir die strengen Richtlinien der AMA (Agrarmarkt Austria) erfüllen und berechtigt sind das AMA-Gastrosiegel mit der **Lizenznummer 101 651** zu führen.



Rind, Schwein, Speck, Wurst:	Österreichisches Frischfleisch Metzgerei Schöppl, Wald im Pinzgau
Milch und Milchprodukte:	Österreichische AMA- Gütesiegelprodukte Pinzgauer Milch, Maishofen
Eier aus Bodenhaltung:	E. Stadler Landgold Eierprodukte, Ried im Traunkreis
Erdäpfel, Zwiebel, Salat, frisches Gemüse, Obst und Fisch:	Österreichische AMA- Gütesiegelprodukte Neurauter Frisch, Ötztal Münchner Frucht Cooperative
Honig:	Koch Johann, Wald im Pinzgau

---