


**Herzlich Willkommen im Restaurant
„Ranninger am Grottenhof“ !**

**Genießen Sie mit uns die Zeit mit regionalen und
kulinarischen Leckerbissen unserer Küche, frisch
zubereitet, klassisch oder modern interpretiert.**


Die mit  gekennzeichneten Gerichte sind
Köstlichkeiten aus Thomas Ranninger's „Cuisine
Sensuelle“. Gerichte hierzu finden Sie auch in
Seinem Kochbuch „Die Sinne und der Genuss“ zum
Nachkochen


**Neben unseren à la carte Gerichten, bieten wir Ihnen
auf Wunsch auch gerne ein mehrgängiges
Überraschungsmenü und Weinbegleitungen an.
Für Feierlichkeiten aller Art stehen wir Ihnen gerne mit
einer persönlichen Beratung zur Verfügung.**

**Wenn Sie möchten, hinterlassen sie uns Ihre Daten
damit wir sie über Veranstaltungen informieren können**

Ihr Team vom Ranninger am Grottenhof


Als Vorspeise...

Marinierte Barbarie Entenbrust 
mit Rotkrautsalat (C)
Euro 11,50

Friskäsebällchen mit Kräutersauce 
und Frühlingsalat (A,C,G)
Euro 9,50

Ranningers Jause am Grottenhof
Klassisches aus der Region (C,A)
Euro 7,90
Exklusives vom Wollschwein (C,A)
Euro 12,90

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Orangen Rucola und Tomaten (R)
Euro 14,90

Beef Tartar (M,C) 
klein 100g Euro 13,90/ groß 140g Euro 16,90

Unsere Salate...

Bunte Blattsalate

mit gegrillten Hühnerstreifen (C) Euro 8,70

mit gegrillten Garnelen (B) Euro 10,50

Asiatischer Krautsalat

mit Frühlingsrollen (A,C,F,N)

Euro 9,50

Pflaumen im Speckmantel

auf feinen Blattsalat (G)

Euro 8,70

Saisonaler Gemischter- oder Blattsalat

Euro 3,70 (C)

Suppen...

Kräuterschaumsuppe

mit Blätterteigstangerl (A,G)

Euro 3,90

Rindersuppe mit

Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel (A,C,G,L)


Euro 3,50

Curry- Kokossuppe

mit Garnelenspieß (B)

Euro 4,20

Zwischengerichte...

Tagliatelle mit Kräutern 
und gebratenen Garnelen (A,B,G,O)
klein Euro 13,90
groß Euro 16,90

Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln
(A,C,G)
klein Euro 8,70
groß Euro 10,70

Orangen-Radicchio Risotto
mit Meeresfrüchten (A,G)
klein Euro 12,90
groß Euro 14,90

Hauptspeisen Klassiker...

A guats, 1/2, steirisches Backhendl
(A,C,G)
Euro 9,20

Wiener Schnitzerl
vom Schwein, mit Pommes Frites (A,C,G) Euro 10,90
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln (A,C,G) Euro 15,90

Gekochtes Rindfleisch
mit Rösterdäpfeln und Schnittlauchsaucce (A,G,L)
Euro 16,90

Hauptspeisen....

Gegrillte Filetstücke

mit Pommes Frites, Gemüse und Cocktailsauce
Euro 13,90 (C)

Asia Wok

mit buntem Gemüse, asiatischen Gewürzen Euro 13,90 (E,F,N)
mit Huhn Euro 15,90 (C)
mit Garnelen Euro 16,90 (B)

Rinderfilet

mit Gemüsegröstel (O)
Euro 28,90

Schweinefilet im Speckmantel
mit Spätzle und Cognacsauce (A,C,G,O)
Euro 15,90

Beiriedschnitte

mit jungen Kartoffeln und Frühlingsgemüse (O)
Euro 19,80

Gebrautes Seehechtfilet

mit Kräuterrisotto (D,O)
Euro 16,90

Gebrauter Zander

mit Spargelragout (D,G)
Euro 17,50

Für die Kleinen...

Teller zum Naschen
bei den Großen
Euro 0,-

Wiener Schnitzel
mit Pommes (A,C,G)
Euro 6,50

Geschnetzeltes vom Huhn
mit Erbsenreis (C,G)
Euro 6,50

Spaghetti
mit Tomatensauce (A,C,G)
Euro 6,00

Marillenpalatschinken
(A,C,G)
Euro 2,40

Snacks...

Frankfurter
mit Gebäck (A)
Euro 3,10

Bratwurst
mit Kren & Gebäck (A,G)
Euro 3,50


Steirisches Sushi
mit Marillen Chutney (A,C)
Euro 10,50

Club Sandwich
mit Pommes Frites, Hühnerbrust, Speck,
Ei, Tomate, Gurke (A,C)
Euro 11,50

Ranningers Burger
mit Rinder Steak, Kartoffelspalten,
Gurken und Tomaten (A,M)
Euro 13,80

Dessert...

Topfenmousse
mit Rhabarberkompott (G, O)
Euro 6,50

Die süße Nemesis 
mit Beerenragout (C, G)
Euro 6,50

Eispalatschinken
(A, C, G)
Euro 5,80

Erdbeerparfait
im Baumkuchenmantel (A, C, G)
Euro 6,50

Käseteller
mit Chutney (A, G)
klein Euro 7,10
groß Euro 9,50

Tageskuchen
Euro 2,90

Allergene

- A- Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C- Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G- Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O- Schwefeldioxid und Sulfide
- P- Lupien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.