

## Großmutter's Eintopf

### Terrine Kartoffelsuppe € 6,95

Klare Osnabrücker Kartoffelsuppe<sup>4)</sup> mit Möhren, Speck<sup>2)3)</sup>, Zwiebeln und Fleisch von der Schweinehaxe

## In den Suppentopf geschaut

### Osnabrücker Hochzeitssuppe € 4,50

Rinderkraftbrühe<sup>4)</sup> mit Eierstich<sup>8)</sup>, Fleischklößchen und Nudeln

### Hausgemachte Gulaschsuppe € 4,50

vom heimischen Wild mit Speck<sup>2)3)</sup>, Waldpilzen<sup>3)</sup> und Preiselbeeren



Traditionelles Handwerk des Küfers

## Für den Salatappetit

### Kleiner bunter Salatteller € 4,20

mit Joghurtdressing<sup>8)</sup>

### Brauhussalat € 10,50

ein Teller voll frischer knackiger Salate mit Joghurtdressing<sup>8)</sup>, Eierterteln und Käsestreifen<sup>8)</sup>

### Rampendahlsalat

bunte Salate der Saison mit Kräuterdressing<sup>5)15)</sup>

wahlweise mit **Streifen von der Hähnchenbrust** € 10,80

oder mit **Streifen vom Räucherlachs** € 14,90

– zu den Salaten servieren wir Ihnen hausgebackenes Treberbrot<sup>8)</sup> –

## Kleine biergerechte Gerichte

### Schweizer Spiegeleier € 7,95

Bratkartoffeln mit Speck<sup>2)3)</sup> und Zwiebeln mit Käse überbacken<sup>8)</sup>, darauf zwei Spiegeleier

### Camembert<sup>8)</sup> € 10,95

im Rampendahl-Spezial-Bierteig gebacken, dazu Preiselbeeren, Treberbrot<sup>8)</sup> und Butter<sup>8)</sup>

### Käsebrett € 12,95

Käseauswahl<sup>2)8)</sup> auf dem Holzteller mit Trauben und Salzgebäck<sup>8)</sup> dazu hausgebackenes Treberbrot<sup>8)</sup> und Butter<sup>8)</sup>

### Wildburger im Treberbrötchen<sup>8)</sup> € 13,80

Burger<sup>3)4)8)14)</sup> vom heimischen Rothirsch und Wildschwein mit Käse<sup>8)</sup>, Apfel-Preiselbeer-Zwiebeln und Rampendahl-Spezial-Barbecue-Soße<sup>1)15)</sup>, dazu Süßkartoffelpommes<sup>1)</sup> mit Kräuterquark<sup>8)</sup>

## Aus Fluss und See

### Räucherfischteller € 14,90

Lachs an Reibekuchen und Forellenfilet auf Pumpernickel, Dill-Senf-Soße<sup>15)</sup> und Preiselbeer-Sahneerrettich<sup>8)</sup>

### Wildlachsfilet € 16,90

gebraten, mit Kräuterbutter<sup>8)</sup>, dazu Petersilienkartoffeln<sup>8)</sup> und Blattsalat mit Kräuterdressing<sup>5)15)</sup>

**Bitte beachten Sie unsere täglichen Buffetangebote!**

*Gut essen und trinken hält Leib und Seele zusammen.*



## So richtig deftig

### Sudhauskrüstchen € 10,90

2 kleine Schweineschnitzel<sup>8)</sup> mit frischen Champignons in Rahmsoße<sup>8)</sup> und Spiegelei, dazu eine Gewürzgurke<sup>2) 14)</sup> und Zwiebelbratkartoffeln mit Speck<sup>2) 3)</sup>

### Wildererteller € 12,90

Zwei grobe Wildbratwürste<sup>3) 4) 8) 14)</sup>, dazu eine Preiselbeerbirne, Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck<sup>2) 3)</sup> und Zwiebeln

### Brauers Leibgericht € 13,50

Gepökelte Schweinehaxe, serviert auf mildem Sauerkraut<sup>2) 3)</sup>, dazu hausgebackenes Treberbrot<sup>8)</sup>

### Braumeisterinteller € 14,60

Filets von der Hähnchenbrust, serviert auf 3 Reibekuchen mit Champignons in Rahmsoße<sup>8)</sup> an bunten Salaten mit Joghurdressing<sup>8)</sup> und Kräuterquark<sup>8)</sup>

### Rampendahlpfanne € 16,90

Medaillons vom Schwein in der Pfanne serviert, in einer Rahmsoße mit Speck und Gewürzgurke<sup>2) 3) 8) 14) 15)</sup>, dazu Speckbohnen<sup>2) 3)</sup> und Zwiebelbratkartoffeln<sup>2) 3)</sup>

### Brauerherrensteak € 19,65

Rinderhüftsteak nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Käse<sup>8)</sup>, Röstzwiebeln und Rampendahl-Spezial-Barbecuesoße<sup>1) 15)</sup>, serviert auf 3 Reibekuchen, dazu frischer Blattsalat mit Kräuterdressing<sup>5) 15)</sup>



## Vegetarisches

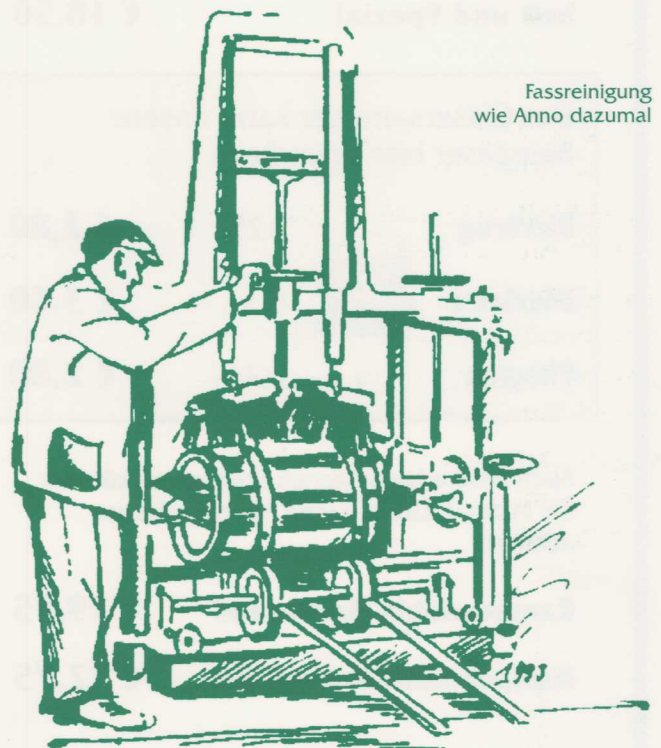
### Rampendahl's Spätzlepfanne € 7,95

in Käsesahnesoße<sup>8)</sup> überbacken, garniert mit gerösteten Zwiebeln

### Ofenkartoffel € 10,50

umlegt mit Salaten der Saison wahlweise gefüllt mit Kräuterquark<sup>8)</sup> oder mit Champignonrahmsoße<sup>8)</sup>

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung, dass wir aus Haftungsgründen und der Umwelt zu Liebe keine Mitnahmebehälter für Ihre nichtverzehrten Speisen vorhalten.



Fassreinigung wie Anno dazumal

## Süßes

### Im Weckglas € 4,90

Schokoladeneis<sup>8)</sup> auf Roter Grütze mit Eierlikör

### Eiswaffel € 5,40

eine hausgebackene Waffel mit Vanilleeis<sup>8)</sup> und Schokoladensoße

Flaschenreinigung und Flaschenabfüllung wie es früher üblich war.