



## Restaurant • Bar

Herzlich willkommen in den Ritterstuben

Unser Restaurant befindet sich im 15. Haus, das in Füssen erbaut wurde – ein besonderes Stück Stadtgeschichte, dessen originale Hausnummer Sie noch heute im Eingangsbereich entdecken können.

Ob ein edler Tropfen, ein festliches Menü oder ein leichtes, vegetarisches Gericht – bei uns wird Ihr Besuch zu einem besonderen Erlebnis. Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Herzlichst  
Ihr Ritterstuben Team

### Öffnungszeiten

11:30 - 14:00 Uhr  
und von  
17:30 - 21:30

Montag geschlossen

Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie in unserer gesonderten Allergenliste. Bitte sprechen Sie unser Personal an.

Alle Preise in Euro (€)  
inkl. gesetzlicher MwSt.

## Suppen

<b>Rinderkraftsuppe</b>	5,9
mit Flädle	
<b>Kartoffelcremesuppe</b>	6,4
mit Speck und Kürbiskernöl	
<b>Allgäuer Käse-Rahmsuppe</b>	6,9
mit hausgemachten Croutons	

## Salate

<b>Gemischter Salat mit Hausdressing</b>	7,2
<b>Griechischer Salatteller</b>	11,9
mit Thunfisch und Vinaigrette	
<b>Ceasar Salad</b>	16,9
mit Hähnchenstreifen und hausgemachtem Ceasar-Dressing	
<b>Wurstsalat</b>	13,9
mit Essiggurken und Zwiebeln	
<b>Beilagensalat</b>	5,9
<b>Brotkorb</b>	2,2

## Ritterhappen

<b>Ritter's Schnitzel Burger</b>	11,9
Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln & hausgemachte Burger Soße	
<b>Steak House Pommes</b>	4,9
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	6,9
mit Rosmarin und hausgemachter BBQ-Mayo	
<b>Fingerfood Platte</b>	14,9
Steakhouse & Süßkartoffel Pommes, Chicken Nuggets, Mozarella Sticks und Zwiebelringe	

## Hauptgerichte - Fleisch

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	17,9
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Speck	
<b>Almschnitzel vom Hähnchen</b>	18,9
mit Spätzle und Rahmsauce	
<b>Schweinsbratwürstle</b>	15,8
mit frischem Bauernbrot, Sauerkraut und Senf	
<b>Schweinemedaillons in Rahmsauce</b>	20,9
mit Serviettenknödel und grünen Bohnen im Speckmantel	
<b>Klassische Rinderroulade</b>	22,5
gefüllt mit Wammerl, Zwiebeln, Karotten, Sauergurken	
Dazu Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	
<b>Entrecôte vom Rind 250g</b>	30,9
in Pfeffersauce mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Fisch

<b>Bandnudeln mit gegrillten Garnelen</b>	18,9
in Knoblauch, Olivenöl, Basilikum und Cherrytomaten	
<b>Zanderfilet</b>	22,9
mit Süßkartoffelpüree und Ingwer-Chutney	

## Vegetarische Gerichte

<b>Ritters Pfannengemüse</b>	14,9
mit cremiger Polenta	
<b>Käsespätzle</b>	16,9
mit regionalem Bergkäse und Röstzwiebeln	
<b>Bandnudeln</b>	18,9
in Steinpilzrahmsauce	

...für Beilagenänderungen sowie Menüumstellung erlauben wir uns,  
einen Aufpreis von 1,50€ zu berechnen.

## Desserts

<b>Apfelstrudel</b> .....	7,9
mit Vanille Eis	
<b>Palatschinken</b> .....	9,9
wahlweise mit Marmelade oder Nutella	
<b>Kaiserschmarrn</b> .....	11,9
mit Apfelmus	
<b>Fluffiger Germknödel</b> .....	8,8
mit Powidlfüllung und Vanillesoße	

## Kindergerichte

<b>Fischstäbchen oder Nuggets mit Pommes</b> .....	6,9
<b>Spätzle mit Sauce</b> .....	7,9
<b>Hähnchenschnitzel mit Pommes</b> .....	8,9

## Warme Getränke

<b>Kaffee</b> .....	3,9
<b>Espresso</b> .....	2,5
<b>Doppelter Espresso</b> .....	3,9
<b>Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee</b> .....	4,2
<b>Heisse Schokolade</b> .....	4,1
<b>Pure Tea Sortiment</b> .....	3,8

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,25 l / 0,5 l .....	2,6 / 4,5
Adelholzener still 0,25 l / 0,5 l .....	2,9 / 4,9
Almdudler 0,35 l .....	3,4
	0,2 l / 0,4 l
Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimonade .....	3,4 / 3,9
Cola Zero .....	3,4 / 3,9
Schweppes .....	4,1
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	
Burkhardt's Säfte .....	3,5
Apfel, Orange, Ananas, Traube, Johannisbeere	
Saftschorlen .....	3,6 / 4,1

## Bier vom Fass

0,3 l / 0,5 l

Hacker-Pschorr Hell/Radler .....	3,6 / 4,5
Paulaner Weissbier Hell/Ruß .....	3,8 / 4,7

## Flaschenbiere

0,5 l

Hacker-Pschorr Dunkel .....	4,6
Goaß .....	5,9
Dunkles Bier, Cola und Kirschlikör	
Paulaner Weissbier Dunkel .....	4,7
Hacker-Pschorr Alkoholfrei .....	4,2
Paulaner alkoholfreies Weissbier .....	4,7
Fürstenberg Pils 0,33 l .....	4,2

## Aperitifs

0,21

Ritter's Spritz .....	6,9
Lillet Berry.....	6,5
Sarti Spritz.....	6,5
Hugo .....	6,5
Aperol Spritz.....	6,5

## Weine

### Weiß

0,25 l

Grauburgunder / trocken.....	7,8
Weingut Metzger (Pfalz)	
Weißen Riesling / feinherb .....	7,3
Weingut Hiestand (Rheinhessen)	
Lugana / trocken .....	10,8
Weingut Otella (Veneto-IT)	

### Rot

0,25 l

Primitivo / trocken .....	6,8
San Marzano Nudo (Apulien-IT)	
Petit Noir / trocken .....	8,9
Weingut Metzger (Pfalz)	
Blauer Zweigelt Bio / trocken .....	10,3
Weingut Josef Ehmoser (Wagram-AT)	

## Spirituosen

2 cl

Eugen Schmidt Brände vom Bodensee.....	4,2
Vollkorn, Mirabelle, Williams, Kirschwasser, Himbeergeist, Obstbrand, Zwetschgenbrand, Gold-Willi	
Jägermeister.....	2,9

# „Aus der Burgküche: Glutenfreie Köstlichkeiten“

**Bunter Marktsalat der Burg .....** 8,9

Frische Blattsalate, Gemüs Hausdressing

– wahlweise mit gegrillten Kräuterhähnchenstreifen..... 6

**Glutenfreies Schnitzel Wiener Art .....** 17,9

Zartes Schnitzel, goldgelb paniert mit glutenfreier Panade  
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Zitrone

**Burgfräuleins Hähnchenpfanne .....** 18,9

Saftig gebratene Hähnchenbrust mit Marktgemüse  
serviert mit Rosmarinkartoffeln

**Zanderfilet in Butter gebraten .....** 22,9

Gebratener Zander  
mit Zitronenbutter, Gemüse & Salzkartoffeln

**Ritters Pfannengemüse .....** 14,9

Frisches Gemüse der Saison, Kräuter, Ofenkartoffeln  
– leicht & glutenfrei

**Edles Entrecôte vom Rind .....** 30,9

Saftig gegrilltes Entrecôte  
mit Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln  
und glutenfreier Pfeffersauce