



## 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>Cesar Salad</b> .....	16,9
mit Hähnchenstreifen und hausgemachtem Caesar-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>Schweinsbratwürste</b> .....	15,8
mit frischem Bauernbrot, Sauerkraut und Senf	
<b>Schweinemedallions 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	

## Kindergерichte

<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

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

o,2 l/o,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

o,3 l/o,5 l

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

## Flaschenbiere

o,5 l

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





## Apetífs

o,21

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

## Weíne

### Weíß

o,25 l

Grauburgunder / trocken.....	7,8
------------------------------	-----

Weingut Metzger (Pfalz)

Weíßer Riesling / feinherb .....	7,3
----------------------------------	-----

Weingut Hiestand (Rheinhessen)

Lugana / trocken .....	10,8
------------------------	------

Weingut Otella (Veneto-IT)

### Rot

o,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 Burgeküche: 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