

## speisekarte für montag, 29.11.2021

- ❖ „münchner hofbräu-eintopf“  
mit weißwurstradl, marktgemüse und brezn 7,80
- ❖ kartoffelcremesuppe  
mit lauch und parmesan-croûtons 6,80
- ❖ linsen-curry-salat – leicht pikant –  
mit ingwer, kurkuma, gurke und cashewkernen, dazu schafskäse  
im brickteig mit mango-curry-dip und geröstetes ciabatta 12,80
- ❖ „maharadscha-salad“  
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und  
melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 14,80
- ❖ „rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat  
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing,  
dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 11,80
- ❖ gebratene argentinische rindfleischstreifen  
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 14,80
- ❖ gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,  
dazu baguette 12,80
- ❖ gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste  
an buntem salatbouquet mit zitronen-dressing und joghurt-dip 15,80
- ❖ spinat-burger „rambazamba“  
mit frischem spinat, dänischer sauce, cheddar und bio-spiegelei,  
dazu pommes rot/weiß 10,80
- ❖ fusilli „manfredonia“  
mit blattspinat, tomate, aubergine, kichererbsen und parmesan 8,80
- ❖ linguine „wie's der chef gerne mag“  
mit jahrgangs-sardine, tomate, paprika, koriander und parmesan 10,80
- ❖ spaghetti bolognese  
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 10,80
- ❖ geröstete maultaschen mit bio-ei  
dazu hausgemachter kartoffel- und gemischter salat 12,80
- ❖ rote-beete-maultaschen  
mit baby-spinat, cranberries, walnüsse und gorgonzolaschaum 12,80
- ❖ „omas hackbraten“  
mit kartoffelpüree und erbsen-karotten-gemüse 10,80
- ❖ green curry „flying chicken“  
mit hähnchen und gemüse, dazu basmatireis und papadam 12,80
- ❖ pulled-pork-burger „vindaloo“  
mit coleslaw, koriander, roter zwiebel und mango-joghurt-dip,  
dazu steakhouse-pommes rot/weiß 12,80
- ❖ spareribs vom kalb „asia-style“  
mit ingwer-sojasauce glasiert, dazu steakhouse-pommes  
mit „bone suckin' sauce“ und chili-mayo 16,80
- ❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter  
dazu gemischter salat, melone und baguette 17,80
- ❖ „gaisburger mal anders“  
gebratene fischfilets und garnelen in safransud mit basilikumspätzle  
und frischem gemüse, dazu geröstetes ciabatta 16,80

## zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezielsauce, - klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 15,80

❖ tagliata di manzo  
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola und parmesanspänen, dazu geröstetes oliven-ciabatta 22,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat dazu baguette 26,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 27,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 24,80

❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 32,80

❖ schwäbischer zwiebelrostbraten  
dazu hausgemachte spätzle und gemischter salat 20,80

unsere steaks werden nach art des hauses medium gegrillt.  
bei besonderen wünschen wenden sie sich bitte an unser servicepersonal

❖ wiener schnitzel vom kalb  
mit steakhouse-pommes und buntem salatteller 20,80

❖ schnitzel „wiener art“  
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 14,80

❖ gebackener schafskäse  
mit kräuterquark und gemischtem salat 11,80

❖ schale premium-oliven mit geröstetem baguette 7,50

❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,00

❖ rambazamba pommes rot/weiß 4,80

❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 4,80

## zum nachtisch

❖ tiramisu „con pera vino di rosso“  
unser tiramisu diesmal mit rotwein-birne 7,50