

speisekarte für dienstag, 03.03.2026

❖ „gaisburger marsch“ mit tafelspitz vom kalb, kartoffeln, gemüse und spätzle	10,80
❖ minestrone „classico“ mit gemüse, parmesan und geröstetem ciabatta	8,50
❖ „schnelle“ bouillabaisse mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyère und baguette	20,80
❖ „maharadscha-salad“ mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip	18,50
❖ „rambazamba spezial“ – zucchini-haselnuss-salat mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen	14,80
❖ gebratene argentinische rindfleischstreifen mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip	18,50
❖ gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen, dazu baguette	14,80
❖ gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip	19,50
❖ „vegetarian aubergine-burger“ mit halloumi, harissa-joghurt, tomate und feiner roter zwiebel, dazu steakhouse-pommes und babyleaf-salat mit granatapfel	15,80
❖ penne „norma per poveri“ mit tomate, aubergine und ricotta	12,80
❖ linguine „frutti di mare“ mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern	19,50
❖ spaghetti bolognese mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat	12,80
❖ geröstete maultaschen mit bio-ei dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat	16,80
❖ spinat-lachs-maultaschen mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce	18,50
❖ zwei fleischküchle mit bio-spiegelei, butterkartoffeln und frischem blattspinat	13,50
❖ chili-chicken – leicht pikant hähnchen in süß-scharfer currysauce mit paprika, peperoni und tomate, dazu safranreis und babyleaf	15,80
❖ gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ gegrillte argentinische roastbeefscheiben mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta	23,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖ frisches seelachsfilet paniert mit hausgemachter remoulade, kartoffel-gurken-salat und grüner salat	17,80

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck,
gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezialsauce,
– klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 16,80

❖ tagliata di manzo
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola
und parmesanspänen, dazu geröstetes ciabatta 24,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat
dazu baguette 29,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 32,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 27,80

❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 34,80

❖ schwäbischer zwiebelrostbraten – aus dem roastbeef geschnitten –
mit maultäschle, hausgemachte spätzle, gemischter salat 28,80

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 gemischtem salat 24,80

❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 18,50

❖ gebackener schafskäse,
mit kräuterquark, sweet-chili-dip, gemischtem salat,
und geröstetem ciabatta 13,80

❖ lakudia premium-oliven, olivenöl und geröstetes baguette 7,80

❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,50

❖ rambazamba pommes rot/weiß 5,50

❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 5,50

zum nachtisch

❖ tiramisu „classico“ 8,50

❖ omas apfelküchle
mit vanilleeis und sahne 8,50