

# Mahlzeit



„Meine Zutaten für ein gelungenes Gericht: Regionalität, Erfahrung und Fingerspitzengefühl.“  
Rankleiten-Küchenchef Patrick Höglinger freut sich auf Ihren Besuch!



## BRATENSONNTAG!

Abwechselnd gibt es jeden Sonntag schmackhafte und  
ofenfrische Braten zur Mittagszeit!

- ➔ **Schweinebraten** mit Semmelknödel und Speckkrautsalat
- ➔ gefüllte **Kalbsbrust** mit Reis und Salat
- ➔ **Surbraten** mit Semmelknödel und Speckkrautsalat



Der Rankleiten-Gutschein, das ideale Geschenk für Genießer!



Entdecken Sie den hauseigenen Craft-Bier-Shop!



**4643 Pettenbach**  
**Rankleiten 8**

**T:** 0699 141 33 140  
**M:** info@rankleiten.com  
www.rankleiten.com  
facebook.com/bierhotel-rankleiten

**Öffnungszeiten:**  
Fr bis Di und Feiertags 11 bis 22 Uhr  
Mi, Do Ruhetag  
Sa, So und Feiertags durchgehend  
warme Küche

KULINARISCHER  
KALENDER  
2018



BIERHEURIGER

Rankleiten  
Almtal

# Wochen Highlights

# kulinarisches Jahresprogramm



## MONTAG BIS FREITAG

Das beliebte Mittagsmenü, perfekt für die Mittagspause!

**Mittagsmenü** 11 bis 13 Uhr  
**Suppe und Hauptspeise**

€ 7,90



## FREITAG

Die Klassiker aus der guten österreichischen Küche

- ➔ **Ripperl** oder **Stelzen**
  - ➔ **Bratl in der Rein**
- Auf Vorbestellung, ab 6 Personen



## DER ROMANTISCHE SAMSTAG

Das Dinner for two regt die Stimmung und Sinne an!  
Ranklleiten-Küchenchef Patrick Höglinger verwöhnt Sie mit  
einem außergewöhnlichen 4-Gänge-Menü! Gönnen Sie sich und  
Ihrem Partner diesen Gaumenschmaus!

- ➔ **Dinner for two**
- Das 4-Gänge-Menü für 2  
inkl. Bier- und Weinbegleitung.

€ 36,-

pro Person

Kulinarischer Genuss über das ganze Jahr: Küchenchef Patrick Höglinger und das Team der Ranklleiten bieten Ihnen zur Jahreszeit passende saisonale Köstlichkeiten!

## FEBRUAR

Verschiedene Fischspezialitäten, spezielles Fischmenü  
mit Bier oder Weinbegleitung.

## MÄRZ

Gesund kommt aus der Küche nicht aus der  
Apotheke! Alles rund um das Wildgemüse Bärlauch.

## APRIL

It's Spargel-time! Ob mit Rinderfiletspitzen, Fisch, Sauce Bénaise  
oder Hollandaise zum Spargel passt fast alles

## MAI

Die erste Jagdsaison des Jahres hat begonnen! Kurz Gebratenes,  
Geschmortes, als Ragout oder im Ganzen gebraten! Alles vom  
Maibock plus perfekt dazu passendes Maibockbier! Regional und  
alles aus eigener Jagd.

## JUNI / JULI

Eierschwammerl werden nicht umsonst als „Gold des Waldes“  
bezeichnet. Bei uns gibt es sie in allen Variationen: verschiedene  
Salatspezialitäten aus eigenem Garten!  
zum süßen Abschluss hausgemachte Marillenknödel

## AUGUST

Wir grillen Freitag und Samstag bei Schönwetter: Filetspieß,  
Schweinsmedaillons, eingelegte Hühnerbrüste, Grillwürste  
oder mariniertes Gemüse mit verschiedenen Beilagen und  
Salat vom Buffet.

## SEPTEMBER

Gustostückerl vom Mangalzaschwein mit den ersten  
Steinpilzen der Saison.

## OKTOBER

Es wird wild! Wildwochen in der Ranklleiten.  
Wir bitten um Reservierung!

## NOVEMBER

Alles vom Wildgeflügel: traditionelles Martinigansel,  
Fasan oder Ente.

## DEZEMBER

Gruppen- und Weihnachtsfeiern in unserem Saal mit Beamer.  
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!