



# Speisekarte

RIKI'S  
RESTAURANT

# Vorspeisen & Suppen

## **Burrata**

Babyspinat & Kirschtomaten

**12,90 €**

## **Rindercarpaccio**

Pinienkerne, Parmesan & Rucola

**13,90 €**

## **Hausgemachte Kartoffelsuppe**

**5,50 €**

## **Rinderkraftbrühe**

mit Pfannkuchenstreifen

**5,50 €**

## **Pikante Gulaschsuppe**

mit Brot

**6,50 €**



# Salate

## **Caesar Salat**

hausgemachtes Caesar Dressing, Buttercroutons, Parmesanspänen, Putenfleisch

**13,50 €**

## **Bunter Salat mit Honig Vinaigrette**

Thunfisch, Zwiebeln & Ei / rosa gebratenen Rinderstreifen / mit Riesengarnelen

**13,00 € / 16,80 € / 17,50 €**

# Kleine Karte & Brotzeiten

## **„Par“ Wiener**

mit Brot oder Kartoffelsalat

**6,00 €**

## **„Par“ Weißwürste**

mit Brezel & süßem Senf

**7,00 €**

## **Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat**

ohne Käse oder mit Käsestreifen

**8,50 € / 9,50 €**

## **Currywurst mit Pommes**

**8,50 €**

## **Strammer Max**

mit Salatgarnitur

**9,50 €**

## **Südtiroler Speckplatte**

mit Bauernbrot

**12,90 €**

## **Golfer - Club Sandwich**

a la Chef

**13,00 €**



„Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichts? Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an.“

# Vegetarische Gerichte

## **Knödel Duo**

Spinatknödel & Käse Knödel mit zerlassener Butter & Parmesan

**12,00 €**

## **Gnocci**

auf Ratatouillegemüse

**13,50 €**

## **Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln & Beilagensalat

**14,80 €**



# Nudelgerichte

## **Schinkennudeln**

mit Beilagensalat

**12,50 €**

## **Penne mit Rinderstreifen**

frischen Champignons, pikante Soße

**15,50 €**

## **Spaghetti mit Garnelen**

Kirschtomaten, Knoblauch, Tomatensoße

**16,50 €**

„Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichts? Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an.“

# Hauptgerichte

## **Flammkuchen**

Nach Elsässer Art: mit Creme fraîche, Speckwürfel, Zwiebeln

Nach Burrata Art: Kirschtomaten, Ruccola, Burrata

Nach Major's Art: Scampi, Carpaccio, Blattspinat, Parmesan

**10,00 € / 11,50 € / 14,50 €**

## **Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites**

Beilagensalat

**18,50 €**

## **Schnitzel gefüllt mit Schafskäse**

Roher Schinken, Djuvec Reis & Pommes, Ajvar & Knoblauchsoße

**19,50 €**

## **Zanderfilet**

mit gebratenen Austernpilzen, Speck, Zwiebeln & Butterkartoffeln

**21,90 €**

## **Balkan Teller**

mit Steaks von Pute, Schwein & Rind, Cevapcici & Djuvec Reis, Pommes Frites,

Ajvar & Knoblauchsoße

**22,50 €**

## **Gebratener Lachs**

Karotten, Zucchini, Paprika, Gemüse, Butterkartoffeln

**24,00 €**

## **Zwiebelrostbraten**

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

**24,50 €**

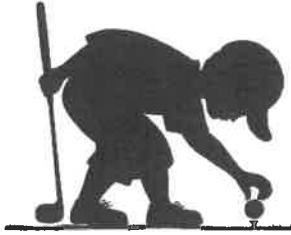
## **Gebratenes Rinderfilet**

mit hausgemachter Kräuterbutter & Kartoffelgratin

**29,50 €**



# Kinderkarte



Portion Pommes Frites

5,90 €

Nudeln mit Tomatensoße

6,90 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites

7,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

7,90 €

# Dessert & Süßes

Stück Torte oder Kuchen

3,70 €

Gemischtes Eis

4,50 €

Eisschokolade mit Schokostückchen & Sahne

6,40 €

Apfelkiachal mit Vanilleeis & Schokoeis

7,50 €

Gefüllte Blaubeerpfannkuchen

7,80 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

14,50 €



„Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichts? Wir halten eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an.“

# Spritziges

## Bier'die

„Unser Almrader“  
Helles Bier mit Almdudler  
5,50 €

## Eagle

DEJA VU - Spritz  
„DeJa Vu“ – französisch - orientalisch, erfrischender Aperitif mit  
Weißwein & Soda  
0,1 l - 5,50 €

## Albatros

Golfer – Spritz  
Grapefruit rosé – Prosecco – Bitter Lemon  
5,50 €

## Loch 19

Aperol Spritz „Veneto“  
der Klassiker auf Loch 19  
5,50 €



## Riki's gemischtes Doppel

### WEINSCHORLE

Wir mischen unsere Weinschorle mit Silvaner aus Rheinhessen

0,2 l - 3,00 € / 0,4 l - 5,50 €

# Biere

**Hofbräuhaus München**  
**Hofbräu Original**  
**Die Klassiker**

**Hofbräu Original**  
**Hell / Alkoholfrei / Radler**  
**0,5 l – 4,40 €**

**Hofbräu Original**  
**Hell / Alkoholfrei / Radler**  
**Schnitt**  
**0,3 l – 3,50 €**

**Hofbräu Original**  
**Weißbier**  
**Hell / Alkoholfrei / Leichtes / Russ**  
**0,5 l – 4,60 €**

**Hofbräu Original**  
**Vollbier**  
**0,33 l – 3,80 €**





# Alkoholfreie Getränke

## GRANDERWASSER

belebtes Wasser naturell oder spritzig

*0,25 / 0,5 l / 1,0*

**2,40 € / 3,60 € / 4,80 €**

## MINERALWASSER

Adelholzener  
naturell oder classic

*0,25 l / 0,75 l*

**3,70 € / 5,70 €**

## GOLFER

Grapefruit rosé, Tafelwasser, Bitter Lemon

*0,4 l*

**4,40 €**

## SAFTSCHORLEN

aus allen erhältlichen Sorten

Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Johannisbeere, Rhabarber,  
Grapefruit rosé

*0,2 l / 0,4 l*

**3,20 € / 4,20 €**

## LIMONADEN

Coca-Cola(Zero), Spezi, Fanta, Zitronenlimonade, Almdudler

*0,33 l / 0,4 l*

**3,80 €**

## FLASCHE PET 0,5 „TO GOLF“

Verschiedene Sorten für die Tour

**2,50 €**



# Warme Getränke

**Tasse Café / Haferl Café**  
Dallmayr Café München  
2,70 € / 3,80 €

**Cappuccino - Milchkaffe - Latte Macchiato**  
Dallmayr Café München  
3,80 €

**Espresso - Espresso Macchiato**  
Dallmayr Café München  
2,20 € / 2,60 €

**Doppelter Espresso**  
Dallmayr Café München  
3,30 €

**Haferl Tee**  
Darjeeling, Japan Sencha, Alpenkräuter, MaracujaOrange, Tulsi  
Relax, Pfefferminze  
3,50 €

**Heiße Schokolade mit Sahne im Haferl**  
Echte Schokolade aufgebührt mit Sahnehauberl  
3,80 €

**Affogato al caffè**  
Espresso mit Vanilleeis  
4,90 €



# Offene Weine

## **PROSECCO / CREMANT ROSÉ**

Prosecco DOC „il fresco“ Villa Sandi Valdobbiadene

oder

Cremant rosé „Amery 1531“ - Limoux

*0,1 l / Flasche 0,75 l*

**4,50 € / 25,00 €**

## **SILVANER**

Rheinhessen

Trocken, mineralisch mit sanften Noten nach Mango und wenig Säure, ideal auch für die Weinschorle

*0,2 l / 1,0 l*

**4,50 € / 20,00€**



## **CHARDONNAY**

IL MIO – Collezione - Sizilien

Die IL MIO Weine sind ausgesuchte Weingüter aus dem Süden Italiens

Trocken, gelbe, exotische Zitrus und Apfelnoten, feiner Schmelz & Fülle

*0,2 l / 1,0 l*

**5,00 € / 22,00 €**

## **GRAUBURGUNDER**

GANZER LITER ManZ

3 Trauben Gault Millau, 3 facher Riesling Champion – die Nr. 1 Rheinhessens

Trocken, saftig, mineralischer Grauburgunder mit Duft nach Apfel, Mango und Papaya

*0,2 l / 1,0 l*

**5,50 € / 26,00 €**

# Offene Weine

## CUVÉE ROSÉ

GANZER LITER ManZ

3 Trauben Gault Millau, 3 facher Riesling Champion – die Nr. 1 Rheinhessens

Mild, frischer fruchtiger Rosé mit wunderbarem Beerenaroma und fruchtigem Körper

*0,2 l / 1,0 l*

**5,00 € / 20,00 €**

## CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

Domaine de Montredon – Frankreich

Trocken, wunderbarer französischer Landwein mit Aromen von Kirschen und grüner Paprika aus dem Département de l'Hérault

*0,2 l / 1,0 l*

**4,50 € / 20,00 €**

## CUVÉE ROT

GANZER LITER ManZ

3 Trauben Gault Millau, 3 facher Riesling Champion – die Nr. 1 Rheinhessens

Trocken, Cuvée aus Spätburgunder & Dornfelder, mit Brombeer & Waldbeer Aroma und weichen Tanninen

*0,2 l / 1,0 l*

**5,00 € / 22,00 €**

## PRIMITIVO

IL MIO – Collezione - Apulien

Die IL MIO Weine sind ausgesuchte Weingüter aus dem Süden Italiens

Trocken, frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen, im Geschmack angenehme würzige Noten.

*0,2 l / 1,0 l*

**5,50 € / 26,00 €**



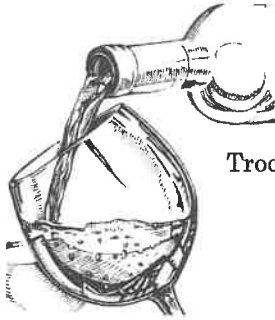
# Ausgesuchte Flaschen

## CUVÉE ESPECIAL VERDEJO

CASTILLA Y LEÓN - Valdelagunde - Spanien

Trocken, ausgeprägte Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas, gepaart mit den typischen kräuterigen Noten der Verdejo

0,75 l – 25,00 €



## LUGANA „DI FRATI“

Trocken, große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen

Blüten & Balsamico, Aprikosenduft und Mandeln

0,75 l – 29,00 €

## ROSÉ EMOTION

ManZ - Weinolsheim – Rheinhessen

Trocken, Pinot Meunier und Syrah, lachsart gekeltert, im großen Holzfass vergoren und „SurLie“ gelagert. Elegantes und komplexes Aroma purer roter Beerenfrüchte und Frühlingsblumen

0,75 l – 25,00 €

## PRIMITIVO MANDUS

Pietre Pura - Apulien

Trocken, Duft nach reifen Kirschen, Pflaumen und Kräutern, begleitet von süßen Röstaromen wie Kakao, Vanille und etwas Tabak

0,75 l – 29,00 €

## AMARONE – LENA DI MEZZO DOCG

100% Amarone – Monte del Fra

Trocken, Aromen von Weinbrandkirschen, Amarena-Kirschen, Zwetschgen, Lakritze und Leder. Würzige Noten von Pfeffer, Zimt und frisches Unterholz. Am Gaumen ist der Monte del Fra Amarone Classico Lena di Mezzo DOCG außergewöhnlich elegant, samtig und harmonisch, aber auch kräftig und komplex, körperreich und mit viel Tiefe.

0,75 l – 55,00 €

## MOET ICE IMPERIAL - CHAMPAGNER

Starke Aromen von tropischen Früchten. Am Gaumen ist der Moet Chandon Ice Imperial großzügig, abgerundet und frisch. Abgestimmt um eiskalt getrunken zu werden

0,75 l – 85,00



# Hole in One

## **„DRIVE“**

**unser Hausschnaps**

### **MARILLELE**

Eine milde Spezialität aus Marillenbrand 35%

**2 cl – 2,50 €**

## **„HASELNUSS“**

Geist aus wunderbar gerösteten Haselnüssen 40%

**2 cl – 2,50 €**

## **„ALTE PFLAUME“**

Eine Spezialität aus Pflaumenbrand 40%

**2 cl – 2,80 €**

## **„ZIRBENSCHNAPS“**

Eine milde Spezialität aus der Zirbe 35%

**2 cl – 3,00 €**

## **„RAMAZZOTTI“**

Der Klassiker aus 33 Kräutern auf Eis & Zitrone

**4 cl – 4,50 €**

## **„ALTER FEINER OBSTLER.“**

Obstler im Barrique Fass gereift – Wein Wittig

**2 cl – 4,50 €**

## **„WEINBRAND X.O.“**

Weinbrand 13 Jahre gereift – Bio Exquisit – Wein Wittig

**2 cl – 5,50 €**

Gerne richten wir in jeglicher Art ihre Betriebs- oder Familienfeier für Sie aus.

Über Ihren Besuch freut sich

*Familie Vocas*