

Slow Food Speisekarte



Liebe Gäste,

unser Bestreben ist es, Ihnen ein Geschmackserlebnis zu bieten, wobei wir besonders darauf achten, dass unsere Vielfalt aus dem reichhaltigen Schatz der bayerischen Küche immer neue Impulse erhält. Als Grundlage gilt: einfache aber doch raffinierte Rezepte, erstklassige Materialien und perfekte Verarbeitung nach der Slow Food Philosophie, welche besagt...

Wissen was man isst

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen.
Ich möchte wissen woher die Nahrung kommt.
Ich stelle mir gerne die Hände derer vor,
die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

„Buono, pulito e giusto“ (Carlo Petrini)

Slow Food fördert...

- eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei
- eine artgerechte Viehzucht
- das traditionelle Lebensmittelhandwerk
- die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Slow – langsam, bedeutet ...

den Produkten ZEIT zum Wachsen und Entwickeln zu geben, ZEIT, die ein Lebensmittel benötigt um die volle Reife und somit den vollen Geschmack zu erreichen. ZEIT beim Anbau, bei der Ernte und bei der Verarbeitung der Produkte.



Für Allergiker haben wir glutenfreie und laktosefreie Gerichte mit entsprechenden Logos gekennzeichnet



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt mit Zeit zum Genuss!

Die Chronik - des Hotel Rappensberger in Ingolstadt

- 1590** Die Gründung dieses ehemaligen Brauhauses geht auf das Jahr 1590 zurück.
- 1657** wurde es von seinem Besitzer Adam Rattmannsberger in Rattmannsberger Brauhaus benannt. Vor dem Straßenbrand hatte das Gebäude die Nummer 100.
- 1690** brannte das Anwesen Rattmannsberger ab. Stadthalter Graf Montfort leitete selbst die Löscharbeiten.
- 1754** Nach den Aufbauarbeiten taufte der neue Besitzer Hillemanns 1754 das Anwesen in Rappensbergerbräu um. Dieser Name blieb bis zum heutigen Tag.
- 1850** Am 2. Dezember 1850 brannte das Rappensbergerbräu ein zweites Mal vollständig ab. Jedoch wurde es in seiner zweiten Form neu erbaut.
- 1921** Bis dahin war der Rappensbergerbräu ein Brauhaus. Zu dieser Zeit vereinigten sich die Brauereien Kobold, Schöff und Rappensbergerbräu. Sie leben in der Tradition der Schöffbrauereien fort.
- 1927** kaufte Anton Geier das Anwesen. Im Juni desselben Jahres kam es zur dritten Brandkatastrophe die den ganzen Komplex in Schutt und Asche legte. Durch Bürgerfleiß entstand der neue Rappensberger. Anton und Frau Mathild Geier sind die Gestalter des heutigen Hauses.
- 1953** übernahm Georg Geberl sen. mit seiner Frau Maria (geb. Geier) den Besitz.
- 1972** Am 05. Dezember 1972 verstirbt Herr Georg Geberl sen. plötzlich und unerwartet. Maria Geberl stand nun alleine in der Verantwortung und meistert mit Bravour die Erweiterung des Hotels um den 1972/73 entstandenen Neubau.
- 1985** Mit dem 01. Juni 1985 übergab Frau Maria Geberl die Geschäftleitung an Ihren Sohn Georg Geberl jun.
- 2002** Seit dem 01. Juli 2002 ist die Firma HotelGast GmbH beauftragt, die Geschicke des Hauses zu führen. Unter den neuen Geschäftsleitern Stefan Wild und Dennis Herrmann wurde das Hotel Rappensberger komplett renoviert und erstrahlt nun seit 01. November 2002 im alten Glanz.
Sie walten und schalten zusammen mit Frau Maria Geberl und Ihrem Sohn Georg Geberl jun. zum weiteren Gelingen der Tradition des Hotel Rappensberger.

Restaurant

Vorspeise – Starter

- Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland,
Feldsalatbukett mit Pistazienvinaigrette  EUR 7,20
*Homemade terrine of game with sauce Cumberland,
lamb's lettuce salad and pistachio vinaigrette*
- Räucherfischsülze mit Meerrettich Schmand
und Orangen-Rote-Bete-Salat  EUR 8,90
*Jellied smoked fish with creamed horseradish
and orange-beetroot salad*
- Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Meerrettichsahne und Räucherlachsrose EUR 8,80
Potato-Sauerkraut-cake with horseradishsauce and rose from smoked salmon

Salat – Salad

- Gemischter Beilagensalat der Saison klein, *small* EUR 3,80
Mixed salad in season groß, *large* EUR 4,60
- Feldsalatbukett mit Kirschtomaten, ausgelassenen Speck und Croûtons EUR 5,80
Lamb's lettuce salad with cherry tomatoes, roasted bacon and croûtons

Suppe - Soup

- Kalbstaftelspitzbrühe mit Grießnockerl und Gemüsebrunoise EUR 3,80
Consommé from veal with semolina dumplings and vegetable cubes
- Kartoffelsuppe mit Croûtons EUR 3,80
Potato soup with croûtons
- Getrüffelte Maroniamtsuppe EUR 4,20
Truffled chestnuts soup

Vegetarisch – Vegetarian

- Käseschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren,
Schwenkkartoffeln und Beilagensalat EUR 9,60
Breaded escalope of cheese with cranberries, sauté potatoes and side salad
- Röschennudeln mit Gemüsebolognese, Parmesan und Beilagensalat EUR 8,90
Noodles with vegetable sauce, parmesan cheese and side salad

Restaurant

Fisch – Fish

*Frische Fische aus der Quellwasserzucht von Martin Lang, Kipfenberg, Altmühltal

*Fresh Fish out of spring water breeding from Martin Lang, Kipfenberg, Altmühltal

Karpfenfilet* im eigenen Saft gegart mit Currysoße,
Schalottenspinat und pikantem Reis



EUR 15,20

Carp fillet stewed in their own juice with curry sauce,
shallots spinach and spicy rice*

Regenbogen Forellenfilets* in Mandelbutter gebraten
mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln

EUR 16,80

Rainbow trout roasted in almond butter
with broccoli and parsley potatoes*

Gefülltes Zanderfilet in Kerbelsoße mit Pfefferreis und Feldsalat

EUR 17,10

*Stuffed pike perch fillet in chervil sauce,
pepper rice and lamb's lettuce salad*

Geflügel - Poultry

Rosa gebratene Entenbrust auf Cassisspiegel,
Brokkoli und Kartoffelschnee mit Butterflöckchen



EUR 16,80

*Medium roasted breast of duck with black currant sauce,
broccoli and potato snow with butter flake*

Schwein – Pork

Schweinefiletmedaillons
mit grünen Pfefferkörnern in Cognacrahm,
Altmühltaler Bandnudeln und Beilagensalat

EUR 15,80

klein/*small*

EUR 11,20

*Medallions from fillet of pork
with green pepper in cognac cream sauce,
"Altmühltaler" noodles and side salad*

Restaurant

Lamm - Lamb

Qualität und Frische direkt vom Bauernhof!
Die Schäferei Eichhorn liegt in Mitten des
schönen Altmühltals. Bereits die dritte
Generation zieht mit der Herde durch
die sonnigen und kräuterreichen Wacholder-
heiden des Naturparks Altmühltal.



Geschmorte Lammrouladen
in Gemüsesoße mit Kartoffelgratin EUR 14,20
*Braised lamb roulades
in vegetable sauce and potato gratin*

Lammragout „Provençal“ in Sauerrahm-Rosmarinsoße,
Schnippelbohnen und Reistimbale EUR 14,80
*Lamb stew „Provençal“ in sour cream rosemary sauce,
green beans and rice timbal*

Kalb – Veal

Kalbstafelspitz in Kräuterrahmsoße EUR 16,40
mit sautiertem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln klein/*small* EUR 12,40
*Boiled beef in herbs cream sauce
with sautéed root vegetables and boiled potatoes*

Züricher Kalbsgeschnetztes EUR 17,20
mit Kartoffelrösti und Beilagensalat klein/*small* EUR 13,20
Sliced veal in cream with potato cake and side salad

Wild - Game

Duett vom Hirsch - Braten und Ragout in der Pastete -
mit Rosenkohl und Nussspätzle EUR 16,20
*Duet from venison - Roast and ragout in pastry
with brussels sprouts and nut "Spätzle"*

Wild-Grillteller mit Apfel-Calvadossoße,
Bohnenbündel und Schupfnudeln EUR 17,80
*Mixed grilled game with apple-Calvados sauce,
green beans and "Schupfnudeln"*

Restaurant

Rind - Beef

Braten vom Angus Bio Rind in Senf-Schalottensoße,
Vichy-Karotten und Kartoffeltaler



EUR 15,80

*Roast from Angus organic beef in mustard shallots sauce,
vichy-carrots and potato cakes*

Roulade vom Angus-Bio Rind „Hausfrauen Art“
mit Blaukraut und Salzkartoffeln



EUR 16,40

*Roulettes from Angus organic beef "Hausfrauen Art"
with red cabbage and boiled potatoes*

Tournedos vom Rinderfilet
dazu reichen wir eine hausgemachte Demiglacé
mit karamellisiertem Rosenkohl und Kartoffelgratin

EUR 19,80

*Tournedos from fillet of beef
with homemade Demiglacé
caramelized brussels sprouts and potato gratin*

Dessert - Sweets

Bratapfel Panna Cotta mit Lebkuchensoße

EUR 4,60

Baked apple Panna Cotta with gingerbread sauce

Rappensberger Bayrisch Creme
mit Holunderbeerfruchtsoße



EUR 4,80

Rappensberger vanilla Bavaois with elderberry fruit sauce

Spekulatiusparfait im Knuspermantel auf Dattelsalat

EUR 4,80

Almond biscuit parfait in crispy jacket with date salad

Schokoladen crème brûlée mit Fruchtgarnitur
Chocolate crème brûlée garnished with fruits

EUR 5,20

Inklusivpreise – all prices incl. V.A.T.

Auszug unserer Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren

- **Metzgerei Pauleser aus Kasing**

Das Fleisch kommt von Landwirten aus der Region Ingolstadt sowie aus angrenzenden Landkreisen wie Eichstätt, Kelheim, Neuburg-Schrobenhausen und Pfaffenhofen.

Bio-Angusrind

- **Naturlandbetrieb Biohof Wagner aus Pobenhausen**

Bio- Angusrind aus ganzjähriger Weidehaltung

Altmühltaler Lamm

- **Schäferei Eichhorn aus Schernfeld im Altmühltal**

Fisch

- **Martin Lang aus Kipfenberg im Altmühltal**

Frische Fische wie Saibling, Forelle und Karpfen aus der Zucht im Quellwasser

Gemüse, Salat und Obst

- **Andreas Kupfer & Sohn GmbH**

Frisches Gemüse, Salat und Obst aus der Nürnberger Region- Knoblauchland

- **Kartoffeln aus dem Donaumoos**

Ein weithin bekanntes Kartoffelland zwischen Neuburg und Schrobenhausen

Altmühltaler Nudeln

- **Altmühltaler Teigwaren aus Thalmässing/Lohen**

Aus frischen Eiern, Durumhartweizengrieß, mit Holzwärme getrocknet

Marmeladen + Konfitüren

- **Faller Konfitüren aus Utzenfeld im Schwarzwald**

BAUERNHOF-EIS®



aus Dörndorf im Altmühltal

Familie Rolf und Sonja Schowalter (geb. Funck) stellen aus Ihren eigenen Früchten und Milch aus der Region das Bauernhof Eis selbst her. Die frischen Früchte und der Verzicht auf Konservierungsstoffe geben dem Eis den besonderen Geschmack.