



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in den Rathausstuben des Hotel Central.

Unser Küchenstil beruht neben unverzichtbaren und beliebten Klassikern der internationalen Küche, ebenso auf überlieferten Rezepten der regionalen und ländlichen Küche. Wir verarbeiten vorzugsweise frische und hochwertige Produkte aus der heimischen Region unter großzügiger Verwendung von frischen Kräutern, Pilzen und Gemüse. Neben frisch gezapften, heimischen Bieren bieten wir eine erlesene Auswahl ausgesuchter Weine bekannter Weingüter.

Sie sehen: Hier in den „Rathausstuben im Hotel Central“ sorgen wir mit unseren Mitarbeitern in familiärer Atmosphäre für ihr leibliches Wohl gleich dem Motto:

„...einfach nur Genießen.“

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Regina und Günter Kesper mit allen Mitarbeitern


Aperitifs:

<i>Glas Portwein, Martini oder Sherry dry oder medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>4.- €</i>
<i>Glas Aperol Spritz Aperol mit Sekt aufgefüllt, ein Spritzer Soda, garniert mit Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7.- €</i>
<i>Glas Hugo Holunderblütenlikör mit Sekt aufgefüllt, ein Spritzer Soda, garniert mit Limette und frischer Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7.- €</i>
<i>Piccolo Fürst von Metternich rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9.- €</i>

Vorspeisen:

<i>Salat von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicoessig an kleinem Salat, ofenfrisches Baguette</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Dill-Senfsauce an kleinem Salat</i>	<i>15.- €</i>
<i>Mit Honig gratinierter Ziegenfrischkäse an kleinem Salat, ofenfrisches Baguette</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Salat mit gebratenen Scampi, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Parmesan Reggiano, ofenfrisches Baguette</i>	<i>16.- €</i>

Suppen:

<i>Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken</i>	6.- €
<i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i> 	6.- €
<i>Willinger Kartoffel-Lauchsuppe mit Schnittlauch und Croutons</i>	6.- €

Die Fische:

<i>Frische Forelle, nach Art der Müllerin gebraten mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salatteller</i>	22.- €
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Waldpilzen und Kräutern, Kartoffeln und Salatteller</i>	24.- €
<i>Gebratenes Lachsfilet mit frischen Kräutern und Kirschtomaten, Kartoffeln und Salatteller</i>	25.- €

Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste:

<i>Filet von der Putenbrust in Ei gebraten Tomatensauce, feinen Nudeln und Salatteller</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel klassisch Wienerart, oder mit Pilzrahmsauce mit Pommes frites und Salatteller</i>	<i>21.- €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>22.- €</i>
<i>Schweinelendchen mit frischen Waldpilzen in Rahm, Spätzle und Salatteller</i>	<i>25.- €</i>
<i>Filetspieß von Rinder- und Schweinefilet, mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkrusteln und Salatteller</i>	<i>26.- €</i>
<i>Wiener Schnitzel, aus dem Milchkalbsrücken geschnitten, mit Gemüse der Saison , Preiselbeeren und Bratkartoffeln</i>	<i>27,50 €</i>
<i>„Rathausstuben-Teller“, Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit frisch aufgeschlagener Sauce Bearnaise, Pilzen in Rahm, Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin</i>	<i>29,90 €</i>

Steaks

Wir machen keine Kompromisse und verarbeiten für unsere Steakgerichte nur Bestes Rindfleisch !

(alle Steaks ca. 220g)

*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller* 29,50 €

*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
geröstetem Speck, Bratkartoffeln und Salatteller* 29,90 €

*Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce,
mit Gemüse der Saison und hausgemachtem Kartoffelgratin* 38.- €

Aus der Heimat:

Regionale Gerichte, zubereitet aus natürlichen Produkten

bevorzugt aus heimischem Anbau und Aufzucht

„Willinger Krüstchen“

*Kleines Schnitzel mit Zwiebeln ,Waldpilzen und Spiegelei
auf ofenfrischem Baguette, Salatteller*

16.- €

*Frische Kalbsleber mit Zwiebeln, glasierten Apfelringen,
Kartoffelpüree und Salatteller*

22.- €

*Geschmorte Ochsenbacke in Willinger Landbiersauce dunkel,
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelkrusteln*

24,50 €

Vegetarisches, Veganes und Kleinigkeiten:

*Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei,
ofenfrisches Baguette* 15.- €

*Bandnudeln in Olivenöl mit Pilzen , Kirschtomaten, Rucola,
Chilli, Knoblauch und einem Salatteller*  16.- €

*Kartoffelrösti mit Tomate, Basilikum
und Mozzarella überbacken, Salatteller* 16.- €

Desserts:

*„Kesper's“ Vanilleeiskrapfen,
in Biskuit gebackenes Eis mit Mandeln und Vanillesauce* 8.- €

Beerengrütze mit Vanillerahmeis und Sahne 7.- €

Hausgemachtes Vanille-Pistazienparfait auf Fruchtsauce 7,50 €

Warmes Schokoladen-Nussküchlein mit angeschlagener Sahne und Eis 7.- €

Hausgemachtes Mousse von weißer Schokolade 7,50 €

Dessert des Tages auf Empfehlung

Kennen Sie schon unsere Eiskarte?