ROMANTIK HOTEL
AHRENBERG

Ferdi's

RESTAURANT
MIT KOCHTRADITION

SEIT 1905

AHRENBERG

Kürbiszeit

Der Herbst von seiner köstlichsten Seite

Wenn die Kürbisse reif sind und der Herbst den Ahrenberg in warme Farben taucht, beginnt eine besonders gemütliche Genusszeit.

Entdeckt unsere saisonalen Lieblingsgerichte – mit viel Liebe frisch zubereitet.

Suppe
soup

Kürbis-Kokos-Suppe
steirisches Kürbiskernöl
pumpkin coconut soup | pumpkin seed oil
8.90

Vorspeisen
hors d'ouevre

Kürbis-Krusti-Bread
lauwarmer, karamelisierter Kürbis
auf Schafskäsecrème
Kürbis-Crunch | Feldsalat
Pumpkin Crusty Bread
warm caramelised pumpkin on
a creamy sheep's cheese spread
pumpkin crunch | lamb's lettuce
14.90

Herbstliche Liason
zarter Feldsalat vereint sich mit
aromatischem Kürbis im knusprigen
Speckmantel | Kräuterseitling
karamelisierte Kürbiskerne
Schmand-Dressing | Wurzelbrot
tender lamb's lettuce combined with
aromatic pumpkin wrapped in crispy bacon
king oyster mushrooms
caramelized pumpkin seeds
sour cream dressing | bread
14.90

Hauptgerichte
main course

Kalbsrückensteak
Kürbis-Süsskartoffeln-Stampf
gebratene, mainierte Kräuterseitlinge
veal loin steak | pumpkin & sweet potato mash
pan-fried marinated king oyster mushrooms
26.90

Lachs mit Kürbiskruste
Orangen-Sahne-Linguine | Kürbiskern-Crunch
salmon with pumpkin crust | orange cream linguine
pumpkin seed crunch
25.90

Linguine mit geröstetem Hokkaidokürbis
Knoblauch | Chili | veganer Parmesan
linguine with roasted hokkaido pumpkin
garlic | chili | vegan parmesan
18.90

Dessert
dessert

Apfel-Kürbis-Crumble
Vanille-Eis | Vanille-Sauce
apple & pumpkin crumble
vanilla ice cream | vanilla sauce
8.90

Pumpkin-Spice-Tiramisu
im Glas
pumpkin spice tiramisu in a glas
8.90

VORSPEISEN | hors d'ouevre

Rote-Beete-Carpaccio
mit honiggratiniertem französischem Ziegenkäse | Avocado-Spinat-Pesto
Wurzelbrot

Beetroot Carpaccio | honey gratinated french goat's cheese | avocado & spinach pesto | bread

14.90

Graved Lachs Flatbread
Edelmix-Salat | Frischkäse-Dip
Cherry-Tomaten

Graved Salmon Flatbread | mixed baby leaf salad cream cheese dip | cherry tomatoes

14.90

Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola | Grana Padano Hobel
Wurzelbrot

Beef carpaccio | arugula | Grana Padano bread

17.90

Veganes Wrap-Duo
Mediterrano | Paprika & Tomate
Oriental | Datteln & Curry | Trevisano-Salat
Sprossen

Vegan wrap duo
Mediterranean | pepper & tomato
Oriental | dates & curry | Trevisano lettuce | sprouts

14.90

SUPPEN | soups

Curry-Zitronengras-Suppe
Glasnudeln | Kokosmilch
Knoblauch | Gemüse

Curry and lemongrass soup | glass noodles coconut milk | garlic | vegetables

8.90

Cantaloupe-Gazpacho
Melone | Gurke | Tomate

Cantaloupe gazpacho
melon | cucumber | tomato

8.90

AUS DEM GARTEN DER NATUR | from nature's garden

Junger Salat
... vorab oder als Begleitung zum Hauptgericht
Salatvariationen | Kräutervinaigrette
Wurzelbrot

small side salad | herb vinaigrette | bread

6.50

Summer Bowl mit Samosa Twist
Endivien-Tomaten-Melonen-Salat
Mango-Chili-Dressing | Wurzelbrot

Summer bowl with a samosa twist
endive, tomato & melon salad
mango chilli dressing | bread

16.90

Black-Tiger-Garnelen auf Salatbett
Blatt- & Edelmix-Salate
Avocado-Spinat-Pesto | Croutons

black tiger prawns on a bed of mixed leaf salads
avocado & spinach pesto | croutons

18.90

Gebratene Aubergine
Bulgur-Salat | Minz-Limette-Joghurt

Roasted aubergine
bulgur salad | mint & lime yoghurt

15.90

Linguine Kyoto
cremige Miso-Mandel-Sauce
Möhren | Kräuterseitlinge | Zwiebeln
gehackte Mandeln

Linguine in a creamy miso-almond sauce
carrots | king oyster mushrooms | onions
chopped almonds

16.90

Caesar Salad
Römersalat | Grana Padano Hobel
Croutons | Cherry-Tomaten
Caesar-Dressing | Wurzelbrot

Caesar salad | Grana padano | croutons
cherry tomatoes | bread

14.90

Pimp Your Salad

Saté von Rinderfiletspitzen *beef filet saté*	8.50
Ziegenkäse, Honig, Walnüsse *goat cheese, honey, walnuts*	5.50
2 gegrillte Black-Tiger-Garnelen *2 grilled black tiger prawns*	7.00
Saté von Kikok-Hähnchenbrust *organic chicken breast saté*	6.50
gegrillte 1/2 Avocado *grilled half avocado*	3.50

HAUPTGERICHTE | main courses

Grill 'n' Chill
kleine Steaks vom Rind, Schwein & Kikok-Hähnchenbrust | Wedges | BBQ-Sauce Rotwein-Schalotten-Sauce

beef, pork & organic chicken steaks | wedges BBQ-sauce | redwine-shallot-sauce

25.90

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein
Frischgewicht 350g+

Speck-Kartoffel-Pfanne | Kräuter-Dip Rotwein-Schalotten-Sauce

porc chop freely reared | bacon & potato skillet herb dip | red wine shallot sauce

27.90

Artgerechte Aufzuchtbedingungen und naturbelassenes Futter sorgen bei Duroc-Schweinen für ein hohes Maß an intramuskulärem Fett mit feiner Marmorierung.
Die stressfreie regionale Aufzucht in Thüringen in Freilandhaltung spiegelt sich im charakteristischen Geschmack wider.

Filetsteak
Kräuterbutter | Pfeffersauce | Steak Fries

filet mignon | herb butter | pepper sauce | steak fries

Girls Cut 200g | 32.90
Regular Cut 300g | 38.90
Cowboy Cut 400g | 44.90

Schweinemedallions Walliser Art
Käse | Schinken | Preiselbeeren Steak Fries

Pork fillet medallions - Valais style cheese | ham | cranberries | steak fries

22.90

Gegrillte Zitronen-Kikok-Hähnchenbrust
Tomaten-Pfirsich-Salat geröstetes Wurzelbrot

Grilled lemon Kikok chicken breast tomato & peach salad | toasted rustic bread

24.90

Unser Klassiker

Feuer & Rahm
Schnitzel vom Schwein | pikante Paprika-Sahnesauce | Zwiebeln | Steak Fries

pork schnitzel | pepper cream sauce | onions | steak fries

22.90

HAUPTGERICHTE | main courses

Fischgrill-Teller
Butterfisch | Lachs | Butterfly-Garnele
La Ratte Kartoffeln | Kräuterbutter
Grill-Gemüse

butter fish | salmon | butterfly-shrimp
La Ratte potatoes | herb butter | grilled vegetables

29.90

Lachsfilet
auf cremigem Dill-Limetten-Pesto
geschmorte Tomaten | Linguine
Grana Padano

Salmon fillet with a creamy dill & lime pesto
slow-roasted tomatoes | linguine | Grana Padano

26.90

Mediterrane Dorade
auf heißem Gusseisenteller
Doradenfilet | Rosmarin | Thymian
Fenchel-Orangen-Gemüse | Wurzelbrot

Mediterranean sea bream
served sizzling on a cast-iron platter
rosemary | thyme | fennel and orange vegetables
|rustic bread

24.90

Saté von der Rehkeule
Reisnudelrisotto | Kräuterseitlinge
Kirsch-Pfeffer-Sauce

Venison satay | rice noodle risotto
king oyster mushrooms | cherry & pepper sauce

26.90

Wilder Grill-Teller
Hirschrücken | Rehkeule | Wildbratwurst
Kräuterseitling | Pfeffersauce
Apfel-Chutney | Kroketten

venison back & slice of venison leg & sausage
king oyster mushroom | pepper sauce | croquettes

29.90

Black-Tiger-Garnelen
Mallorquinische Art | mediterranes
Gemüse | geröstetes Wurzelbrot

Black Tiger prawns - Mallorcan style
Mediterranean vegetables | toasted rustic bread

24.90

Trilogie von Semmelknödeln
Spinat | Waldpilz | Tomate
Espuma vom Bergkäse

Trilogy of bread dumplings
spinach | wild mushrooms | tomato
mountain cheese espuma

18.90

KINDER | kids (bis 12 Jahre | up to 12 years)

Schnitzel
Wiener Art vom Schwein
Gemüse | Pommes Frites
kleine süße Überraschung
Schnitzel | veggies | fries
sweet surprise
9.90

Pizza Ahrenberg
Tomatensauce | Mozzarella
Ø 18cm
- auf Wunsch mit Salami -
kleine süße Überraschung
Pizza | tomato sauce | cheese | salami on request | sweet surprise
normal 7.90 | Salami 8.90

Chicken Crossies
panierte
Hähnchenbruststücke
mit Pommes Frites
kleine süße Überraschung
Chickenbreast pieces | fries
sweet surprise
8.90

DESSERT | dessert

Kaiserschmarrn im Glas
Amaretto-Pflaumen-Schmand-Mousse
Kaiserschmarrn in a glass
amaretto, plum & sour cream mousse
8.90

Dreierlei hausgemachtes Sorbet
Mango | Himbeere | Brombeer
Three homemade sorbets
mango | raspberry | blackberry
9.90

ALLERGENKENNZEICHNUNG | allergen declaration

Gluten	gluten
Eier	eggs
Milch | Laktose	milk | lactose
Sojabohnen	soy beans
Erdnüsse	peanuts
Fisch	fish
Sulfite	sulfites
Sellerie	celery
Sesam	sesame
Senf	mustard
Krebstiere	crustaceans
Lupinen	lupin
Weichtiere	molluscs
Schalenfrüchte	nuts

Alle Gerichte sind ohne Brot gekennzeichnet.
Alle frittierten Produkte können Spuren von Gluten enthalten.
vegetarisch | vegan

All dishes are declared without bread.
All fried dishes might contain gluten.
vegetarian | vegan

Alle Preise in eur.

07.2026