



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Vorspeise

*Westfälische Hochzeitssuppe
mit bunter Einlage* 7,-

*Cremesuppe vom Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube* 7,-

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
auf Feldsalat in Himberdressing
dazu Toast und Butter*

*kleine Portion 11,-
große Portion 14,-*

Salate

*Geräucherte Forellenfilets an Salatgarnitur
dazu Sahnemeerrettich, Toast und Butter* 14,-

*Großer gemischter Salat in Sahnedressing
Kirschtomaten, Gruke und Gouda
dazu Kartoffelrösti* 19,-

- mit gebratenen Garnelen in Kräuterbutter 25,-

- mit gebratenen Streifen vom Rehrücken 29,-



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Hauptgerichte

Kröstchen

*Schnitzel vom Schweinerücken
an Bratkartoffeln mit Spiegelei
und gemischtem Salat*

20,-

*Hausgemachte Tortelloni gefüllt Kürbis
und Kürbiskernen in Kräutersauce
dazu Feldsalat in Himbeerdressing*

21,-

*Zart geschmorte Ochsenbäckchen
in kräftiger Rotweinsauce dazu Rahmspitzkohl
und Kartoffelpüree*

28,-

*Burger vom Hirschkalb -hausgemacht-
250g Hirschfleisch, gebratene Champignons, Preiselbeeren,
Cheddar, Rotkraut und gegrillter Birne, Bacon
und BBQ Sauce dazu Pommes frites*

24,-



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Hauptgerichte

- Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce
auf getrüffeltem Kartoffelpüree
und Rahmspitzkohl* 27,-
- Schnitzel vom Hirschrücken kross gebraten
mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten
und Feldsalat in Himbeerdressing* 26,-
- Münsterländer Zwiebelfleisch,
gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce
dazu Rahmspitzkohl und Salzkartoffeln* 24,-
- Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen
an eigener Sauce mit Apfelrotkohl
dazu Kartoffelklöße mit Semmelbrösel* 31,-
- Medaillons vom Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce
mit grünen Pfefferkörnern kross gebackenem Bacon,
Kartoffelrösti und gemischter Salat* 27,-



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Hauptgerichte

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Cognac-Pfeffersauce, grünem Pfeffer
und Bratkartoffeln* 19,-

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Champignons in Kräuterrahm
dazu Bratkartoffeln* 19,-

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Zigeunersauce und Bratkartoffeln* 19,-

Kleines für Kinder

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites
dazu Ketchup oder Mayo* 14,-

Portion Pommes frites oder Kroketten 6,-



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Desserts / Eisbecher

„Dessertvariation“

Münsterländer Herrencreme,

hausgemachte Toffeeeiscreme mit warmen Amarettokirschen

Panna cotta mit Tonkabohne und Fruchtspiegel 10,-

Panna cotta mit Tonkabohne

und Amarettokirschen 8,-

Münsterländer Herrencreme mit

Schokoladenstücken und Rum 8,-

Hausgemachtes Vanilleis und Toffeeis

mit heißen Kirschen 8,-



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Aperitif

Gin Tonic ⁹	6,50€
Tonic Water, Gin, Zitrone, Eis	
Wodka Lemon ^{2,9}	6,50€
Bitter Lemon, Wodka, Zitrone, Eis	
Lillet Wild Berry	6,50€
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Physalis, Eis	
Pimm´s NO 1 Cup ⁵	6,50€
American Ginger Ale, Pimm´s No 1, Apfel, Orange, Gurke, Zitrone, Eis	
Campari Soda ^{9,5}	6,50€
Schweppes Soda Water, Campari, Orange, Eis	
Aperol Lemon Spritz ^{2,9,5}	6,50€
Bitter Lemon, Aperol, Ingwer, Orange, Eis	
Aperol Spritz ⁵	6,50€
Prosecco, Soda, Aperol, Orange Eis	
Martini Fiero Tonic ⁹	6,50€
Martini Fiero & Tonic, Tonic Water, Blutorange, Eis	
Campari Orange ^{9,5}	6,50€
Orangensaft, Campari, Eis	
Ramazzotti Rosato Tonic	6,50€
Indian Tonic Water, Ramazzotti Rosato, Limette, Eis 0,2l	
Sekt / Prosecco 0,75l Flasche	25,00€
Münsterlander Aperitif mit Walderdbeeren, Sasse	6,50€



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Digestif

Obstbrände

Obstler,
ein feiner Brand aus erlesenen Obstsorten 3,50€

Williamsbirne, Kirschwasser,
Himbeergeist oder
Zwetschke 3,50€

Aquavits

Malteserkreuz Aquavit 2cl 3,50€

Linie Aquavit 2cl 3,50€

Aalborg Jubiläums - Aquavit 2cl 3,50€



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Kräuterbitter

Averna auf Eis 2cl	3,00€
Ramazotti auf Eis 2cl	3,00€
Fernet Branca / Menta 2cl	3,00€
Jägermeister 2cl	3,00€
Kräuterwacholder 2cl	2,00€

Spirituosen

Langemeier Weizenkorn 2cl	1,70€
Sasse Lagerkorn 2cl	3,50€
Wodka 2cl	2,50€
Sambucca Molinari 2cl	2,50€
Bailey´s 2cl	2,50€
Creme de Cassis de Dijon 2cl	2,00€
Grand Marnier 2cl	2,50€
Sasse Sechser	2,50€
Southern Comfort 2cl	2,00€
Aufgesetzter 2cl	2,00€



Warme Getränke

Kännchen Kaffee ₁ /Hag	4,00€
Tasse Kaffee ₁ /Hag	2,50€
Milchkaffee ₁	4,00€
Espresso ₁	3,00€
Cappuccino ₁	3,50€
Latte macchiato	3,50€
Große Tasse Schweizer Kakao	4,00€
Große Tasse Schweizer Kakao mit 4cl Havana Club Rum ₂	5,50€
Glas Tee verschiedene Sorten, lose	3,50€
Glas Grog ₂	5,00€
Glas Glühwein ₂₃₄	3,50€
Glas heiße Zitrone frisch gepresst	3,50€

Biere

Bitburger Pils,	
Bitburger alkoholfrei,	
Köstritzer Kellerbier	0,2l 2,50€
Bitburger Pils,	
Bitburger alkoholfrei,	
Köstritzer Kellerbier	0,3l 3,60€
Vitamalz	0,3l 3,60€
Köstritzer Kellerbier,	
Bitburger Pils,	
Erdinger versch. Sorten	0,5l 5,00€

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium	0,25l 3,30€
Gerolsteiner medium	0,75l 7,50€
Gerolsteiner naturell	0,25l 3,30€
Gerolsteiner naturell	0,75l 7,50€
Cola ₁₂ , Fanta ₂₅ , Spezi ₁₂₅ ,	
Sprite ₉ , Cola light ₁₂₄₈₉	0,33l 3,60€
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafft,	
Traubensaft, Rhabarbersaft	0,2l 3,50€
Apfelschorle	0,25l 2,90€
Bitter Lemon ₅₇	0,2l 3,50€
Regina ₂₅	0,3l 3,60€



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Weißweine

Offen 0,2l 6,50€	Winzer der Rheinhessischen Schweiz Wöllsteiner Äffchen, Müller-Thurgau, halbtrocken, Rheinhessen	24,00€ _{st}
Offen 0,2l 7,00€	Schloss Castell, Bacchus, trocken, Gutsabfüllung, Franken	28,00€ _{st}
Offen 0,2l 7,00€	Schloss Castell, Silvaner, trocken, Gutsabfüllung, Franken	28,00€ _{st}
Offen 0,2l 7,00€	Breisgauer Weißburgunder, lieblich Badischer Winzerkeller Breisach, Baden	25,00€ _{st}
Offen 0,2l 6,50€	Kiechlingsberger Ölberg Baden, Grauer Burgunder, Kabinett, trocken	24,50€ _{st}
Offen 0,2l 6,50€	Kiechlingsberger Teufelsburg Baden, Weisser Burgunder Kanbinett, trocken	24,00€ _{st}
Offen 0,2l 6,50€	Maison Castel Frankreich, Muscadet Sur Lie, trocken	26,00€ _{st}



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Offen 0,2l 7,00€ Chateau Ste. Michelle
Columbia Vally, Chardonnay
trocken 27,50€_{st}

Roséweine

Offen 0,2l 6,50€ Weingut Ernst Steffens
Zell-Merl, Mosel
Rotling, fruchtig, halbtrocken 25,00€_{st}

Offen 0,2l 6,50€ Ehrentrudis, Tuniberger
Spätburgunder Weissherbst
Baden, lieblich 25,00€_{st}

Offen 0,2l 6,50€ La Cheteau, Rosé D'Anjou, halbtrocken,
Val de Loire Frankreich 24,50€_{st}

Rotwein

Offen 0,2l 6,50€ Winzer der Rhein Hessischen Schweiz
Dornfelder, trocken 23,50€_{st}

Offen 0,2l 6,50€ Winzer der Rhein Hessischen Schweiz
Dornfelder, halbtrocken 23,50€_{st}



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Offen 0,2l 6,50€	Bötzingen, Spätburgunder Kaiserstuhl, trocken	23,50€ _M
Offen 0,2l 7,00€	Chateau Maillard Bordeaux, trocken	25,50€ _M
Offen 0,2l 6,50€	Leonidas Barbera D'Asti, Italien trocken	24,50€ _M
Offen 0,2l 6,50€	Königschaffhausen, Kaiserstuhl Merlot, trocken	24,50€ _M
	Ste. Michelle, Columbia Valley, USA Cabernet Sauvignon trocken	27,50€ _M

M=Schwefeldioxid / Sulfit

Liebe Gäste,

seit Dezember 2014 sind wir als Gastronomiebetrieb dazu verpflichtet in unserer Speisekarte (keine Tageskarten o.ä.) die 14 Hauptallergene zu kennzeichnen. Die Hauptallergene sind:

**Gluten/Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen,
Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
und Sulfit, Lupine, Weichtiere**

...und die Erzeugnisse aus all diesen Dingen. Zudem sind auch Spuren daraus kennzeichnungspflichtig. -Spuren bedeutet, jedes Lebensmittel, das durch Hände, Luft, Wasser oder gar nur durch einen Windstoß mit den o.g. Allergenen in Berührung kommt, wäre lt. Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig! Da aber kochen nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist- und eine Restaurantküche kein steriles Lebensmittel-Labor ist- haben wir uns darauf geeinigt in der Allergenen-Karte, jedes Gericht mit allen 14 Allergenen zu kennzeichnen. Dies liegt nicht daran, dass wir unsauber arbeiten, ganz im Gegenteil.

Hygiene ist ein sehr wichtiger Standard in unserem Hause. Unser Betrieb wird unangemeldet durch den Lebensmitteldienst kontrolliert, auf freiwilliger Basis, denn eine behördliche Kontrolle findet nur einmal im Jahr statt. Wir setzen nicht auf bürokratischen Irrsinn sondern auf unser geschultes Team, welches Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten und starken Allergien behilflich ist, um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen.

Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte dazu an.