

Gaststätte Römning

“黄金のグリフォン”

開店時間：
毎日 11:30-15:00/18:00-24:00

私どもはお客様のために喜んで “グリフォン
・ シュトゥーベ” 私たちの レストラン を
使っていただきたいと思っています

お客様方の訪問を心よりお待ちしております

マイヤー家より

レストランの歴史

1699年、ブランデンブルク - バイロイト 侯 マークグラフ ・ クリス ティン ・ エルンストの領地 ” ノイシュタット ” にジェアン・ヴェル ディエ が 厩舎付3階建て家屋をApfelstr. 2に建てた。その後、この家は彼の娘ルイーゼと息子のブランデンブルク - バイロイト 地方官 マティエン・フェアディールに譲られた。彼らは1747年にレストランをその場所に作ろうと考えていたヨハン・マイヤーにその家を売却した。

1747年8月28日の“コンセション - デクレト”によりブランデンブルク - バイロイト侯マークグラフ・フリードリッヒからレストランの営業を許可された。また、黄金のグリフォン をレストランの看板に掲げることも許可された。

レストランの”黄金のグリフォン”の由来

ヨハン・マイヤーの死後、この家とレストランは色々な人に渡ったが、最終的には1890年フリードリッヒ・ロミングが購入した。彼はレストランに彼の名前つけレストランの室内装飾を施した。今日でもレストランの天井に彼の施した様式を見ることができる。1901年には今のグリフォン・シュトゥーベのところに、別棟をたてた。

1954年に今日のようなレストランの形になった。一家は1995年までこの家に住み、レストランを所有していた。1984年からレストランをチェコ人夫婦に貸し始めた。この時から、レストランのメニューに伝統的なボヘミア風料理が並ぶようになった。

1995年、マイヤー家はこのレストランと家を購入し、改築した。マイヤー家は入口のドア、吹き抜けの中庭とビアーガルテンを、歴史的な食事室に合うよう、改装した。そして新しく菩提樹を庭に植えた。レストランの上の階にはバロック風建築材、例えば1747年製の漆喰の覆い、1699年製の厚い梁などの材料が使われている。また、正面も整然と整えられている。このレストランはフランケン中部地方の文化遺産になっている。また、黄金のグリフォン看板を店の前に掲げることも再び認められた。

マイヤー家は“古きボヘミア料理”を基本理念にして、料理だけでなく、お客様方に快適で、歴史的な建築物を味わっていただけるよう心から願っています。

Aperitif 食前酒

Martini Bianco マルティーニ ビアンコ	2,60 €
Campari カンパリ	2,60 €
Campari Orange カンパリ オレンジ	4,20 €
Sandemann Sherry dry サンデマン シェリー ドライ	2,90 €
Sandemann Sherry medium サンデマン シェリー ミディアム	2,90 €
Portwein ポートヴァイン : ポルトガル産甘口ワイン	2,90 €
Saufstrunk ハウストランク : ゼクトの カシスクリーム割り	3,60 €

Vor Speisen 前菜

- Topinky** 2,90 €
“トピンキー”
黒パンのガーリックトースト
- Teufelstoast** 5,10 €
“トイフェルトースト”
黒パンのトーストに挽き肉をのせたもの
- Slowakische Zwiebelsuppe** 2,90 €
“スロヴァキッシュェ・ツヴィーベルズツペ”
スロヴァキア風タマネギスープ
- Böhmische Krautsuppe** 3,50 €
“ベーミッシェ・クラウトズツペ”
ボヘミア風キャベツスープ、燻製肉、トースト付き
- Leberknödelsuppe** 2,90 €
“レーバークヌーデルズツペ”
レーバークヌーデルスープ、ドイツ風レバー団子のスープ
- Räucherlachs** 6,50 €
“ロイチャーラクス”
スモークサーモン、西洋わさびクリーム、トースト付き

Gerichte vom Rind 牛肉料理

Pilsner Braten

8,90 €

“ピルスナーブラーテン”
自慢のビールソース、グリーンピース、ニンジン、ボヘミア風クヌーデルとサラダ付

Braten a la Karel

8,90 €

“ブラーテン ア・ラ・カレル”
厚切りの牛肉を焼いたものに辛めのソースをかけたもの、新鮮な野菜に、ボヘミア風クヌーデルとサラダ付き

Goulasch auf böhmische Art

8,50 €

“グラーシュ・アウフ・ベーミッシェ アート”
ボヘミア流グヤーシュ、牛肉のグヤーシュにボヘミア風クヌーデルとサラダが付いたもの

Snickova

8,90 €

“スヴィッチコヴァ”
ボヘミア風ザウアーブラーテン（牛肉の酢漬け）にボヘミア風クヌーデルとサラダが付いたもの

ボヘミア風クヌーデル : 小麦粉をこねて蒸したものをスライスしたようなもので、とてもきめ細かく、柔らかい。

Katova Pecene

8,90 €

“カトヴァ・ペチェネ”

チェコ語で処刑前の食事という意味。柔らかく調理した牛肉にボヘミア風クヌーデルとサラダが付いたもの

Prahabraten

8,90 €

“プラハブラーテン”

牛肉ローストの中に卵、薄切りのハム、グリーンピースやパプリカを入れて巻いたもの、ボヘミア風クヌーデルとサラダ付き

Janosik

8,90 €

“ヤノシーク”

ピリッと辛めの牛肉のロール巻、ボヘミア風クヌーデルとサラダ付き

フランケン風クヌーデル : ジャガイモを潰して作った団子。なかにクルトンが入っている。

Gerichte vom Schwein 豚肉料理

Kotelette Budweiser 8,50 €

“コテレット・ブドヴァイザー”

豚肉の中にパプリカ、マッシュルームとハムが入っているものにクリームがかかっているボヘミア風クヌーデルとサラダ付き

Basta 8,90 €

“バスタ”

4種類の豚肉料理にザウークラウト、炒めたジャガイモとサラダが付いたもの

Schweinebraten 7,90 €

“シュヴァイネブラーテン”

ザウークラウト、ボヘミア風クヌーデルとサラダが付いている

ボヘミア風クヌーデル : 小麦粉をこねて蒸したものをスライスしたようなもので、とてもきめ細かく、柔らかい。

Zufarenrolle

850 €

“フサーレンローレ”

ミンチ、卵を豚肉で包んだもの、ボヘミア風クヌーデルとサラダ付き

Mährischer Spatz

850 €

“メリシャー・シュパッツ”

柔らかい豚肉にガーリックとザウアークラウト、ボヘミア風クヌーデルとサラダが付いたもの

Moldauer Kotelett

850 €

“モルダウアー・コテレット〜モルダウ風コテレット〜”

豚肉を焼いたものに特製のマッシュルーム入りカレー・コニャックソースがかかったもの
ボヘミア風クヌーデルとサラダ付

フランケン風クヌーデル : ジャガイモを潰して作った団子。なかにクルトンが入っている。

Pfannengerichte フライパン料理

(夜6時から)

Karlsbad

14,90 €

“カールスバード”

網焼きの肉のチーズをのせたものにアスパ
ラ、ハムと炒めたジャガイモと サラダが付
いている

Cordon Bleu

11,70 €

“コルドン・ブルー”

豚肉の中にチーズを挟み揚げたもの、サラダ
付き

Spiffka Def

14,90 €

“シュピスカ・ヴェス”

豚肉メダイヨンにアスパラガス、チーズとハ
ムを焦げめがつく程度まで焼いたものに
クリームソースを混ぜたものががかったも
の、 コロッケとサラダ付き

Rostbraten Smetana

14,90 €

“ローストブラーテン スメタナ”

少し辛めの香辛料、野菜とワインが入った
クリームソース、炒めたジャガイモと サラダ
が付いている

Steak na Pepri

13,90 €

“ステーキ・ナ・ペプリ”

唐辛子ソースがかかっている、炒めたジャガ
イモとサラダ付き

Lucullus

13,90 €

“ルクルス”

豚肉ローストの特製コニャックソースがけ
(果物、アスパラとアーモンドが入り)、
炒めたジャガイモとサラダ付き

Römmingsf Spezialitäten

ロミング・スペシャル

(夜6時から)

Pilsner Schnitzel 1170 €

“ピルスナー・シュニッツェル”
豚肉のシュニッツェル（西洋風カツレツ）、
衣にはビールが入っている、付け合せに炒め
たジャガイモとサラダがある

Rumpsteak 1490 €

“ランプステーキ”
新鮮な（茶色の）マッシュルーム、ハーブバ
ター、コロッケとサラダ付き

Römmingsf Trio 1490 €

“ロミングス トリオ”
牛肉のステーキ、コリエと豚の腿肉、3種類
の肉にトマト、パプリカとマッシュルームの
ソースがかかっている、付け合せに炒めた
ジャガイモとサラダがある

Lende a la Chef 1490 €

“レンデ・ア・ラ・シェフ”
茶色のマッシュルーム、トマト入りのクリー
ムソース、コロッケとサラダ付き

Platte Karl IV

15,90 €

“プラッテ・カールIV”

グリルで焼いた3種類の肉の盛り合わせにハーブが入ったバターがのっている、付け合せに炒めたジャガイモとサラダがある

Maxim Schweinelendchen

14,90 €

“マキシム・豚のヒレ肉（シュヴァイネ レンドヒェン）”

ガーリックソースがかかっている、夏野菜コロケとサラダ付き

Krafanof

11,80 €

“クラカノス”

ニンニクが入ったジャガイモの衣で包んだ豚肉のシュニッツェル（西洋風トンカツ）、ザウアークラウト、焼ジャガイモとサラダ付き

Spielberger Jungfrau

11,80 €

“シュピールベルガー・ユングフラウ”

豚肉のコリエの辛し（マスタード）・タマネギ入りソースがけ、焼ジャガイモとサラダ付き

Teufelsspieß

14,90 €

“トイフェルシュピース”

豚肉やニュルンベルガーソーセージと野菜を1つの串に刺したもの、焼ジャガイモとサラダ付き

Kinder und Seniorengerichte お子様、お年寄り向けのメニュー

- Sauerbraten und Knödel** 6,40 €
“ザウアーブラーテンとクヌーデル”
- Goulasch mit Knödel** 5,90 €
“グラーシュとクヌーデル”
- Zufarenrolle mit Knödel** 5,90 €
“フサーレンローレとクヌーデル”
- Schweinebraten mit Knödel** 5,40 €
“シュヴァイネブラーテンとクヌーデル”
- Champignons paniert** 5,40 €
“シャンピニオン パニールト”
揚げマッシュルームのタルタルソースがけ、ブ
ラートカルトフェルン付
- Käse paniert** 5,40 €
“ケーゼ パニールト”
チーズフライのタルタルソースがけとブラートカ
ルトフェルン
- Knödel mit Sauce** 2,90 €
“クヌーデルとソース”
- Beilagensalat** 1,80 €
“バイラーゲンザラート” サラダ (ロミング特
製)

Sür Vegetarier ベジタリアン向け

Käse paniert mit Tartar sauce 8,50 €

“ケーゼ パニールト と タルタルソース”

チーズフライのタルタルソースがけ、炒めたジャガイモとサラダ付き

Champignons paniert mit Tartar sauce 8,50 €

“シャンピニオン パニールト と タルタルソース”

揚げマッシュルームのタルタルソースがけ、炒めたジャガイモとサラダ付き

Zucchini Moldauer Art mit Curry sauce 8,90 €

“ズッキーニ モルダウアー アート と キュリーソース”

モルダウ風ズッキーニのカレー和え、炒めたジャガイモとサラダ付き

Salatschüssel mit gebratenem Gemüse 8,90 €

“ザラートシュッセル”

野菜フライと新鮮野菜の サラダボール 白パン付

Deffertkarte デザート

Saufgemachter Apfelstrudel 3,90 €
“ハウスゲマハター・アップフェルシュトゥ
ルーデル〜”
ロミングス自家製（渦巻き型）アップルパイ
とアイス、ホイップクリーム付

Römmings Eisbecher 3,90 €
“ロミングス・アイスベヒェアー”
ロミングス オリジナル アイスサンデー：
色々なアイスや果物とホイップクリームが
入ったサンデー

Nußknacker 3,90 €
“ヌス・クナッカー”
くるみ割り人形：クルミアイスに卵のリ
キュールとホイップクリームがかかったもの

Seiße Liebe 3,90 €
“ハイセ・リーベ〜”
熱愛：冷たいバニラアイスに熱い木苺のソー
スをかけた1品

Prager Palatschinken 5,40 €

“プラガー・パラトシンケン”
プラハ風パラトシンケン：果物、アイスにホイップクリームとチョコレートソースがけ

Palatschinken mit Konfitüre, Eis, Sahne 5,10 €

“パラトシンケン”
アイス、ホイップクリーム、チョコレートソースとアーモンド入り

Palatschinken Kolibri 5,40 €

“パラトシンケン コルブリ”
パラトシンケン・ハチドリ：アーモンド、ラズベリーとホイップクリーム入り

Povidlove Tasti ky 5,10 €

“ポビドゥロベ・タスティキ”
梅（スモモ）のムースを生地で包んだもの、中にパン粉やバニラアイス、ホイップクリームが入っている

Livance 5,40 €

“リヴァンセ”
小麦粉の生地に入ーストを入れて膨らませた小さなホットケーキにジャム、バニラアイスとホイップクリームが付いている

Getränke 飲み物

” ビアー” ビール

Lederer Premium Pils 0,4 l 2,80 €
レデラー プレミアム ピルス

Zirndorfer Zell 0,5 l 2,70 €
ツィルンドルファー

Dunkles Urfränkisch im Steinkrug 0,5 l 2,70 €
ドウンケル ビール～シュタインクルグ産～

Sefeweizen Tucher hell 0,5 l 2,80 €
ヘレス ビール

Sefeweizen Tucher dunkel 0,5 l 2,80 €
ドウンケル ビール

Kristallweizen Tucher 0,5 l 2,80 €
クリスタルヴァイツェン

Radler 0,5 l 2,70 €
ラドラー：ピルスビールをレモネードで割ったもの

Reisbräu alkohlfrei 0,5 l 2,70 €
ライフブロイ ノンアルコールビール

ソフトドリンク

Orangensaft	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
オランジェンザフト (オレンジジュース)				
Apfelsaft	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
アップフェルザフト (アップルジュース)				
Traubensaft	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
トラウベンザフト (ブドウジュース)				
Apfelschorle	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
アップルショーレ (アップルジュースを炭酸水で割ったもの)				
Orangenschorle	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
オレンジショーレ (オレンジジュースを炭酸水で割ったもの)				
Traubenschorle	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
トラウベンショーレ (ブドウジュースを炭酸水で割ったもの)				
Coca Cola □123	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
コカ・コーラ *123				
Orangenlimonade □12	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
オレンジリモナーデ (オレンジジュースとレモネードを混ぜたもの) *12				
Zitronenlimonade □2	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
ツィトロナーネ リモナーデ *2				
Spezi □123	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
シュペツィ (オレンジレモネードとコカ・コーラを混ぜたもの) *123				
Mineralwasser	0,2 l	1,70 €	0,4l	2,30 €
ミネラルヴァサー (ミネラルウォーター)				
Bitterlemon □□	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
ビターレモン**				
Cola light □123	0,2 l	1,90 €	0,4l	2,90 €
コーラ・ライト*123				
Eistee	0,2 l	1,20 €	0,4l	1,80 €
アイスティー				

**キニーネを含む *1) 着色料を含む *2) 保存料を含む *3) カフェインを含む

Wein

Winzerhof Kessler Prichsenstadt

Stadttorschoppen

“シュタットウルショッペン”
調和のとれたツェヒャーショッペン
0,2l 2,70 €

Kammerforster Teufel Silvaner

“カマールフオルスター トイフェル”
シルヴァーナ種 カビネット
フランケン産辛口、こくがあるワイン
0,2l 3,90 €

Prichsenstadter Krone Müller Thurgau

“プリクセンシュタッター クローネ”
ミュラー-トウルガウ種、軽め、若くて新
鮮、辛口
0,2l 3,90 €

Prichsenstadter Krone Bacchus

“プリクセンシュタッター クローネ”
バックラス、芳醇でマイルド、こくがある
0,2l 3,90 €

Rotling Franken

“ ロートリング フランケン ”

新鮮、芳醇な香りのワイン

0,2l 3,90 €

Prichsenstadter Krone Schwarzwiesling

“ プリクセンシュタッター クローネ ”

シュバルツリースリング、ベリーを彷彿させる芳醇なフランケンの赤ワイン、

0,2l 4,90 €

Weine aus Böhmen

Frankovka

“ フランコフカ ”

ボヘミア産赤ワイン

0,2l 3,90 €

Riesling

“ リースリング ”

ボヘミア産白ワイン

0,2l 3,90 €

Spirituosen 2 cl リキュール

Becherovka ベチェロフカ	2,20 €
Amaretto アマレット	2,20 €
Cognac コニヤック	3,60 €
Slivovic スリヴォヴィク	2,40 €
Fernet フェルネット	2,40 €
Williamsbirne ウィリアムスビルネ	2,40 €
Jägermeister イエガーマイスター	2,40 €
Kirschwasser キアシェヴァサー (チェリー酒)	2,40 €
Baileys バイレイス	2,40 €
Zwetschgenwasser ツヴェツチュゲンヴァサー (西洋スモモ酒)	2,40 €
Rammazotti ラマツオッティ	2,40 €

パーティーはとうですか？

私どもはお客様方のためにいつでも自由に使える“グリフォン・シュトゥーベ”を用意しています。

私どもはお客様のご意見・ご要望にお応えできるメニューを取り揃えています。お客様方のご要望に沿えるよういつでもお待ちしております。どうぞロミングをご愛顧ください

マイヤー家より