

# Die mysteriöse Geschichte eines römischen Wachhauses



Verweilen Sie, wie vormals die Römer, einige Stunden bei uns im Hause und genießen Sie die Ruhe entlang des Weges bei Speis und Trank. Nehmen Sie sich kurz Zeit und erfahren Sie etwas über das besondere Ambiente im Restaurant Käppele – ein historischer Ort - und wie es zu dem Namen dieses Restaurants „Käppele“ und unserem Haus „Römerhof“ kam:

Direkt vor dem Restaurant stand früher ein mysteriöses römisches Wachhaus. Und dass es gerade ein römisches Wachhaus war, stellte der berühmte Archäologe E. Paulus 1833 fest. Der eingravierte römische Krug im Eingangsbereich weist darauf hin, ebenso die schießchartenartigen Maueröffnungen, die auf einen bestimmten Punkt zeigen, nämlich auf die Stelle, wo zwei Römerstraßen vor dem Haus zusammenliefen. Diese Straßen verbanden die Römerstädte Clarenna (heute: Bad Cannstatt) und Sumelocenna (heute: Rottenburg). Folglich wird angenommen, ohne genaue Angaben, dass das Gebäude aus dem 2. Jahrhundert stammte, als die Römer diese Gegend besiedelten. Jahrhunderte später wurde es „Vaihinger Käppele“ genannt. Früher wurden solche Bauwerke aus Dankbarkeit in Kapellen, schwäbisch: Käppele, umfunktioniert. Zum Beispiel nach einer überstandenen Pestwelle. Rätselhaft ist, weshalb die Kapelle durch Augsburger Bischöfe gesponsert wurde. Ein Lagerbucheintrag um das Jahr 1500 stellt fest, dass sie die Unterhaltungspflicht für das „Vaihinger Käppele“ übernommen hatten. Es ist und bleibt ein Rätsel. Das Wachhaus wurde im Frühjahr 1936 kurzerhand abgerissen, obwohl es schon damals unter Denkmalschutz stand.

Wir haben das Hotel „Römerhof“ und Restaurant „Käppele“ 1948 gebaut und wollen die Geschichte mit neuem Zeitgeist und Serviceleistungen für Sie wieder aufleben lassen.

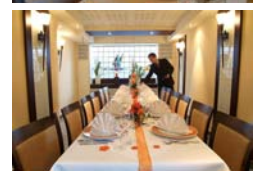
Ihr Römerhof Team

## The mysterious history of an Roman guard-house

*We dedicated our restaurant to the mysterious Roman guard-house, which was located directly in front of the house, until it was demolished during spring 1936, even so it was already under protection of historic building and monuments. The fact that it was once a Roman guard-house was discovered by the well-known archeologist E. Paulus in 1833. The engraved Roman mug in the entrance as well as the embrasure in the wall, which were focused at a certain crossing of two Roman ways in front of the house, were an evidence that it was a guard-house. Those ways were connecting the Roman towns of Clarenna (Bad Cannstatt) and Sumelocenna (Rottenburg). Therefore it is assumed – one does not know exactly – that the building dates back to the 2<sup>nd</sup> century as the Romans settled in the area. Why it should be called „Vaihinger Käppele“ a few centuries later is quickly told. In the past, such buildings were converted into a chapel (Swabian = Käppele) as a sign of gratitude for example after getting over a epidemic plague. Mysterious is why this chapel was sponsored by the bishops of Augsburg. An entry in the store-book around the year 1500 proves that they took over the maintenance duties of the „Vaihinger Käppele“. It is and stays a mystery .*

*We have built up the hotel „Römerhof“ and restaurant „Käppele“ in 1948. We want to relive the history with modern service and guest relation.*

Your Römerhof team





## Die schwäbisch – internationale Frischeküche

*The fresh taste of swabian - international cuisine*

**Wir bieten Ihnen alle Hauptgerichte  
auch als Seniorenteller**

*All main courses are also available as dishes for seniors*

### Suppen

*Soups*

**Cappuccino von Waldpilzrahm<sup>(1,2)</sup> mit Sahnehaube  
und gerösteten Pinienkernen  
vegetarisch**

*Cappuccino of forest mushroom cream<sup>(1,2)</sup> with cream topping  
and roasted pine kernels  
vegetarian*

5,20 €

**Gulaschterrinen<sup>(2,12)</sup> in der Brottasse serviert  
nach pikant-würzigem Hausrezept  
mit Tomatenpesto verfeinert**

*Goulash tureen<sup>(2,12)</sup> in the bread cup served from a spicy recipe  
of the house rounded off with tomato pesto*

4,90 €

**Festtagssuppe<sup>(1,2)</sup> mit Flädle, hausgemachtem Maultäschle<sup>(81,2)</sup>,  
römischer Nocke und frischen Gartenkräutern**

*Holiday soup<sup>(1,2)</sup> with pancake slices, homemade Maultäschle,  
roman Nocke and fresh garden herbs*

4,90 €

### Salatkreationen

*Salad creations*

**Kleiner gemischter Salat der Saison  
mit Champagner - Himbeerdressing<sup>(2)</sup>**

*Small mixed salad of the season  
with champagne-raspberry dressing<sup>(2)</sup>*

3,50 €

**Wildkräutersalat mit Scheiben vom gebratenen Ziegenkäse,  
nappiert mit Balsamico<sup>(2)</sup>-Olivenöldressing an Wolfsbeeren**

*Wild herb salad with slices of roasted goat cheese,  
seasoned with Balsamico<sup>(2)</sup> olive oil dressing and wolf berries*

8,90 €

**Gebratene Knoblauchgarnelen an einem Duett  
von Rucola- und Chicoréesalat,  
aromatisiert mit mediterraner Vinaigrette<sup>(2)</sup>,  
dazu sautierte Kirschtomaten**

*Roasted garlic prawns in a mixture of rucola and chicory salad,  
seasoned with mediterranean vinaigrette<sup>(2)</sup>,  
served with cherry tomatoes*

**9,90 €**

**Marktfrische Salatkomposition mit in Curry<sup>(2)</sup> marinierten  
Putenbruststreifen, Ananasecken, garniert mit Mandelblättchen  
und Orangen<sup>(3)</sup> an leichter Joghurtdressing**

*Market fresh salad dish with pieces of chicken breast marinated  
in a curry<sup>(2)</sup> sauce with pineapple pieces and garnished  
with almonds and oranges<sup>(3)</sup>, served in a light yoghurt dressing*

**9,30 €**

**Ofenfrisches überbackenes Kräuter-Knoblauchbaguette<sup>(2,12)</sup>**

*Oven-fresh gratinated herb-garlic baguette<sup>(2,12)</sup>*

**1,80 €**

## **Hausgemachte Nudeln delikater serviert**

*Delicately served home-made pasta*

**Geschwenkt in Pesto von Basilikum mit gerösteten Pinienkernen,  
dazu ein Fächer von natur gebratenem Hähnchenbrustfilet**

*Tossed in a pesto of basil with roasted pine kernels  
with naturally-roasted fillet of chicken breast*

**7,50 €**

**Vegetarisch - ohne Hähnchenbrustfilet**

*Vegetarian - without fillet of chicken breast*

**5,20 €**

**Sautiert mit Tomatenkonfit und Mozzarella,  
verfeinert mit frischem Oregano  
*vegetarisch***

*Sauteed with tomato purée and mozzarella cheese  
rounded off with fresh oregano  
vegetarian*

**6,50 €**

**Gebraten in leichtem Knoblauch-Olivenöl  
mit gelber Chilischote, roten Zwiebelwürfeln,  
garniert mit einer gedünsteten Königsgarnele**

*Roasted in a light garlic olive oil with yellow chilli pepper  
and red onion cubes, garnished with a boiled king prawn*

**8,70 €**

**Käsespätzle „Spezial“**

**Die besondere Art Käsespätzle<sup>(12)</sup> zu genießen  
nach einer alten überlieferten Rezeptur,  
verfeinert mit cremiger Mascarpone, dazu knusprige  
Röstzwiebeln und marktfrischer Blattsalat<sup>(2)</sup>**

*Käsespätzle „Special“*

*The special way to enjoy Käsespätzle<sup>(12)</sup> prepared from an old  
traditional recipe, flavored with creamy mascarpone,  
crunchy roasted onions and green salad<sup>(2)</sup> from the market*

**8,50 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices are inclusive of tax.

# Maultaschengerichte

## *Maultaschen dishes*

**Geschmelzte Maultaschen<sup>(8,12)</sup> an Kartoffelsalat,  
mit Zwiebelbrunoise und Lemberger Soße<sup>(2,12)</sup>**

*Fried Maultaschen<sup>(8,12)</sup> with potato salad and onions  
served in a red wine "Lemberger" sauce<sup>(2,12)</sup>*

7,50 €

**Maultaschen<sup>(8,12)</sup> geröstet in der Eihülle mit Trüffeltranchen  
an saisonalem Salatbouquet<sup>(2)</sup>**

*Maultaschen<sup>(8,12)</sup> roasted in egg with slices of truffle  
and garnished with seasonal salad<sup>(2)</sup>*

7,60 €

**„Maultaschenschmaus“<sup>(8,12)</sup>  
gratiniert unter der Käsehaube mit gekochtem Schinken<sup>(8)</sup>  
auf Waldpilz – Rahmsoße**

*„Maultaschenschmaus“  
Maultaschen<sup>(8,12)</sup> with grated cheese and cooked ham<sup>(8)</sup>  
served on a forest cream of mushroom sauce*

8,90 €

# Internationale Köstlichkeiten

## *International delights*

**„Pollo“  
Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste  
mit Basmatireis auf einem Bett von mediterranem Gemüse<sup>(2)</sup>**

*„Pollo“  
Fillet of chicken breast in a crunchy almond crust  
with basmati rice on a bed of mediterranean vegetables<sup>(2)</sup>*

14,80 €

**„Römertaschen“  
Kleine Schweinerückensteaks mit Käse<sup>(2)</sup> und Schinken<sup>(8)</sup> gefüllt,  
auf gelb-grünem Zucchini Gemüse, dazu in Butter<sup>(2)</sup> geschwenkte  
Trüffel-Bratkartoffeln**

*„Römertaschen“ Small pork cutlets filled with cheese<sup>(2)</sup> and ham<sup>(8)</sup>,  
served with yellow-green courgettes vegetables  
and roasted truffle-fried potatoes tossed in butter<sup>(2)</sup>*

14,70 €

**Gegrilltes Rinderfiletsteak an Kirsch-Balsamico-Soße<sup>(2)</sup>  
mit Kräuter-Maccaire-Kartoffeln**

*Grilled fillet of beef steak in a cherry-balsamico sauce<sup>(2)</sup>  
with rolled mashed potatoes seasoned with herbs*

24,30 €

**Zarte Kalbsmedaillons im Speckmantel<sup>(8)</sup>  
auf einem Schweizer Rösti, in Butter<sup>(2)</sup> sautierte  
Fingermöhren, nappiert mit Zitronenrahmsoße<sup>(12)</sup>**

*Tender veal medaillons wrapped in bacon<sup>(8)</sup>  
on a Swiss rösti, served with buttered<sup>(2)</sup> sautéed carrots  
in a cream of lemon<sup>(12)</sup> sauce*

28,90 €

# Schwäbische Gaumenfreuden

## Local Swabian culinary specialities

**Delikate Alblinsen<sup>(12)</sup> verfeinert mit cremigem Balsamicoessig<sup>(2)</sup>,  
Saitenwürstchen<sup>(8)</sup> und hausgemachten Spätzle**

*Delicate lentils<sup>(12)</sup> from the Swabian Alb hills rounded off with  
creamy Balsamico vinegar<sup>(2)</sup>, boiled sausages<sup>(8)</sup> and home-made Spätzle*

7,90 €

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Zitronenspalte<sup>(3)</sup>,  
dazu servieren wir Röstkartoffeln**

*Pork schnitzel „Viennese style“ with a slice of lemon<sup>(3)</sup>  
served with roast potatoes*

9,90 €

**„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Kräuterkruste<sup>(12)</sup>,  
Rostbraten mit Röstzwiebeln sowie Maultasche<sup>(12,8)</sup>,  
mit Schupfnudeln und feinwürziger dunkler Jus<sup>(12,2)</sup>**

*„Schwabens platter“ Pork fillet with herbal crust<sup>(12)</sup>, sirloin steak  
with roasted onions and Maultasche<sup>(8,12)</sup> with Schupfnudeln  
and finely-flavored spicy dark gravy<sup>(2,12)</sup>*

14,60 €

**„Fildertöpfe“**

**Medaillons vom Schweinefilet aus Württemberger Zucht  
unter der Kräuterkruste<sup>(12)</sup> auf Crème-Fraîche-Champignons<sup>(12)</sup>  
mit geschmelzten Butterspätzle<sup>(2)</sup>**

*„Fildertöpfe“ Medaillons of pork fillet from regional stock  
on a herbal<sup>(12)</sup> crust served with Crème Fraîche mushrooms<sup>(12)</sup>  
and buttered Spätzle<sup>(2)</sup>*

15,50 €

**Zwiebelrostbraten auf Trollingersoße<sup>(2,12)</sup> mit gebratener  
Maultasche<sup>(8,12)</sup> und Butterspätzle<sup>(2)</sup> oder Bratkartoffeln**

*Sirloin steak in a red wine Trollinger sauce<sup>(2,12)</sup> with fried  
Maultasche<sup>(8,12)</sup> and buttered Spätzle<sup>(2)</sup> or roast potatoes*

15,80 €

**Sauerbraten<sup>(2,12)</sup> nach einem alten Hausrezept eingelegt,  
mit Apfel-Birnen-Rotkraut<sup>(2)</sup> und Semmelknödel**

*Sauerbraten<sup>(2,12)</sup> prepared according to an old traditional recipe of  
the house, red cabbage<sup>(2)</sup> with apples and pears, bread dumpling*

15,90 €

## Fisch Delikatessen

### Fish delicacies

**Forellengenuss - Bachforelle blau<sup>(2)</sup> oder Müllerin Art<sup>(2,3)</sup>  
mit Sahnemeerrettich<sup>(9)</sup>, Butter<sup>(2)</sup> und Kräuterkartoffeln**

*Trout delight – boiled<sup>(2)</sup> or fried<sup>(2,3)</sup> with cream of horseradish<sup>(9)</sup>,  
butter<sup>(2)</sup> and potatoes seasoned with herbs*

13,90 €

**Fjordlachsfilet in Prosecco gedünstet auf feinen Trüffelnudeln  
an luftiger Mascarpone-Soße<sup>(12)</sup> garniert mit Weki-Kiwis<sup>(3)</sup>**

*Fjord salmon fillet in prosecco steamed on fine truffle pasta  
in mascarpone sauce<sup>(12)</sup> and garnished with weki-kiwis<sup>(3)</sup>*

17,50 €

## Dessert *Dessert*

- Crème Brûlée<sup>(2)</sup> „flammierte Träumerei“ garniert mit filitiertem Obst**  
*Cream Brûlée<sup>(2)</sup> „dream flambée“ garnished with peeled fruits* 4,00 €
- Hausgemachtes marmoriertes Champagnerparfait auf Mangokonfit mit Amarenakirsche<sup>(2,7)</sup>**  
*Home-made marbled champagne ice-cream on a mango purée garnished with „Amarena“ cherry<sup>(2,6)</sup>* 5,80 €
- Schokoladenmousse von Schweizer Zartbitterschokolade an einem Obstbouquet<sup>(2)</sup>**  
*Chocolate mousse from plain Swiss chocolate with fruit garnish<sup>(2)</sup>* 6,20 €
- Warmer Apfelstrudel<sup>(10)</sup> mit Vanilleeis<sup>(2)</sup> oder Vanillesoße**  
*Warm apple pie<sup>(10)</sup> with vanilla ice-cream<sup>(2)</sup> or vanilla sauce* 3,90 €

## Unsere besondere Empfehlung

*We especially recommend*

- Feine heiße Schweizer Schokolade von weißer oder feinerherber Zartbitterschokolade mit Sahnehaube**  
*Fine Swiss hot chocolate, white or plain chocolate with a cream topping* 2,20 €

## Eisspezialitäten *Ice-cream specialities*

- Eiskaffee - Crème Vanilla<sup>(2)</sup>, aufgefüllt mit Kaffee<sup>(11)</sup>, dazu etwas Sahne und Schokoladenraspeln**  
*Ice coffee - Crème vanilla<sup>(2)</sup> topped up with coffee<sup>(11)</sup> with extra cream and chocolate chips* 3,80 €
- “Coupe Danemark” – Zartschmelzendes Vanilleeis mit feiner heißer Schokoladensauce**  
*“Coupe Danemark” – soft vanilla ice-cream with hot chocolate sauce* 4,20 €
- „Banana Boat“**  
**Zwei Kugeln Crème Vanilla<sup>(2)</sup> und eine Kugel Chocolat Chip, garniert mit Bananenstücken, Sahne, Schokosauce<sup>(1,6)</sup> und Krokant**  
*“Banana Boat”*  
*Two scoops of crème vanilla<sup>(2)</sup> and a scoop of chocolate chip, garnished with banana, cream, chocolate sauce<sup>(1,6)</sup> and cracknel* 4,90 €
- “Schwarzwälder Kirsch-Becher“**  
**Zwei Kugeln Crème Vanilla<sup>(2)</sup> und eine Kugel Chocolat Chip, garniert mit Kirschen<sup>(2)</sup>, Sahne und Fächerwaffel<sup>(6)</sup>**  
*“Black Forest cherry-cup”*  
*Two scoops of crème vanilla<sup>(2)</sup> and a scoop of chocolate chip, garnished with cherries<sup>(2)</sup>, cream and wafer<sup>(6)</sup>* 5,20 €
- Gemischtes Eis - 3 Kugeln<sup>(2)</sup> Mixed ice-cream – 3 scoops<sup>(2)</sup>** 3,60 €
- Gemischtes Eis - 3 Kugeln<sup>(2)</sup> mit Sahne Mixed ice-cream – 3 scoops<sup>(2)</sup> with cream** 4,20 €
- Kugel Eis - pro Kugel<sup>(2)</sup> Scoop of ice-cream – per scoop<sup>(2)</sup>** 1,20 €
- Schlagsahne – Portion Whipped cream – portion** 0,60 €

**Zusatzstoffe:** 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Farbstoff; 3: gewachst; 4: Antioxidationsmittel; 5: mit Süsstoff; 6: Aroma; 8: mit Phosphat; 9: geschwefelt, 10: chininhaltig, 11: koffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker

**Additive:** 1: with preservative; 2: with colouring; 3: waxed; 4: antioxidant; 5: with sweetener; 6: aroma; 8 with phosphate; 9: sulphurized; 10: with chinin; 11: with coffee; 12: with flavoring enhancer

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer