



Zum Frückschoppen
... TÄGLICH VON 10:00 - 12:00 UHR

| | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| 2 Stück Weißwurst | 8,80 | Ofenfrischer Mini-Leberkäse | 9,80 |
| jede weitere Weißwurst (Stk.) | 3,70 | ♥ <i>180g am Stück</i> ♥ | |
| mit süßem Senf und eine Brezn von der Bäckerei Zanger | | dazu eine Brezn von der Bäckerei Zanger | |

Echte Biergarten-Schmankerl
... AUCH DANN, WENN DAS WETTER NICHT MITSPIELT!

| | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| Obazda | 9,80 | Ochsenmaul-Salat | 9,50 |
| ♥ <i>2 Kugeln</i> ♥ | | in Kräuter-Vinaigrette und roten Zwiebeln | |
| dazu Bierradi und rote Zwiebeln | | | |
| Schlierseer Tapas | 12,80 | Bio Rindfleisch-Salat | 12,80 |
| ♥ <i>4 verschiedene Aufstriche</i> ♥ | | mit Paprikawürfeln, rote Zwiebeln und Kürbiskernöl | |
| Obazda, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz und Avocado- Tomaten-Dipp | | | |
| Bayerischer Wurstsalat | 9,50 | Zweierlei Kalter Braten | 12,80 |
| ♥ <i>van der Regensburger</i> ♥ | | ♥ <i>Schulter & Wammerl</i> ♥ | |
| mit Gurkenwürfeln und roten Zwiebeln | | auf zwei gebutterten Scheiben Landbrot und frisch geriebenem Kren | |
| Schweizer Wurstsalat | 9,80 | Hausgemachte Bratensülze | 15,80 |
| ♥ <i>van der Lyoner</i> ♥ | | mit Bratkartoffeln und Radieserl-Vinaigrette | |
| mit Emmentaler-Streifen, Gurkenwürfeln und roten Zwiebeln | | | |
| | | Roastbeef | 19,80 |
| | | ♥ <i>rosa gebraten · kalt</i> ♥ | |
| | | vom Black Angus Rind; mit Brat- kartoffeln und Remouladen-Sauce | |

... dazu ehrliches Brot-Handwerk von der

BÄCKEREI ZANGER:

| | | | |
|---------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| Landbrot (Scheibe) | 1,00 | Brezn (Stk.) | 1,50 |
| Semmel (Stk.) | 1,00 | Portion Butter | 0,80 |



Vorspeisen

... WAS FEINES ZUM START!

Pfannkuchen-Suppe 4,80
Pfannkuchenstreifen in Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel und frischem Grün

Karotten-Kokos-Ingwersuppe 6,80
Grünes Pesto, Biokresse und gebrannte Kokosflocken

Tatar vom Voralpenrind 13,80
♥ 70g frisch angemacht ♥
mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-Creme, rote Zwiebeln und Landbrot

Bunt gemischter Salat 4,80
mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Fisch

... LEICHT + FEIN!

Frischer Backfisch 19,80
♥ vom *Rotbarsch* ♥
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-Sauce

Saiblingsfilet vom Grill 24,80
auf Ratatouille mit Duftreis und Rucola-Pesto

Vegetarisch & Vegan

... EINFACH MAL OHNE!

Großer, bunt gemischter Salat 8,80
mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Ratskeller Haussalat 13,80
Pikanter Linsensalat, Feta-Käse, bunte Blattsalate und Beerenfrüchte

Käsespätzle 18,80
mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat
(Kleine Portion 15,80)

VEGAN:

Thai-Gemüse Curry 19,80
mit Jasminreis und Cashewnüssen

Rahm-Schwammerl 16,80
aus Pfifferlingen, Steinpilzen, Kräuterseitlinge und Egerlinge; dazu Breznknödel



Unsere bayerischen Klassiker
... FÜR DAS STEHEN WIR UND DAS IST UNS WICHTIG!

Kalbs-Fleischpflanzerl 18,80
mit Kartoffel-Gurkensalat
(Kleine Portion 15,80)

Schmankerl-Teller 18,80
Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter
Leberkäse und pikante Rindswürstl
mit Kartoffel-Gurkensalat

Tatar vom Voralpenrind 18,80
♥ *140g frisch angemacht* ♥
mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-Creme,
rote Zwiebeln und Landbrot

Beef-Burger 19,80
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon,
Blattsalat, Tomatenconfit & pikanter
Käsecreme in Zanger's Krustensemmel;
dazu Ratskeller Pommes

G'sottenes Bio-Rindfleisch 19,80
mit Bouillonkartoffeln und frisch
geriebenem Kren

Roastbeef 19,80
♥ *rosa gebraten · kalt* ♥
vom Black Angus Rind; mit Brat-
kartoffeln und Remouladen-Sauce

Steirisches Backhendl 19,80
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Remouladen-Soße und Zitrone

Zwiebelrostbraten 29,80
♥ *300g vom Entrecôte* ♥
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN!

Schweinsbraten 18,80
♥ *aus der Schulter* ♥
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-
Specksalat
(Kleine Portion 15,80)

Bierbratl 18,80
♥ *vom Bauch* ♥
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-
Specksalat
(Kleine Portion 15,80)

... oder für Unentschlossene beides:

Schweinsbraten + Bierbratl 18,80
♥ *je eine Scheibe* ♥
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-
Specksalat

Schnitzel „Wiener Art“ 19,80
♥ *vom Streichschwein* ♥
fein in Butterschmalz gebraten; mit
Ratskeller Pommes und Preiselbeeren
(Kleine Portion 16,80)

Bergschnitzel vom Kalb 28,80
♥ *in Brezn-Parmesan-Panade* ♥
fein in Butterschmalz gebraten; mit
Ratskeller Pommes und Preiselbeeren
(Kleine Portion 25,80)



Extra Beilagen

... LIEBER WAS ANDERES ODER NOCH WAS DAZU?

| | | | |
|---------------------------------|------|------------------------------------|------|
| - Portion Bratkartoffeln | 6,20 | - Portion Spätzle | 4,50 |
| - Portion Kartoffel-Gurkensalat | 4,50 | - Portion Kartoffelknödel (2 Stk.) | 4,50 |
| - Portion Kraut-Specksalat | 4,50 | - Portion Pommes klein | 4,50 |
| - Portion Jasminreis | 4,50 | - Portion Pommes groß | 7,50 |
| | | <hr/> | |
| | | Jede Beilagenänderung | 1,80 |
| | | <hr/> | |
| | | Extra Teller „zum Teilen“ | 3,00 |
| | | <hr/> | |

Unsere Desserts

... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

| | | | |
|---|------|--|-------|
| Affogato | 4,20 | Gemischtes Eis (je Kugel) | 1,80 |
| Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso | | Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango | |
| <hr/> | | mit Sahne | 0,50 |
| Schokotörtchen | 7,50 | mit Eierlikör | 1,50 |
| ♥ mit flüssigem Kern ♥ | | <hr/> | |
| auf Himbeerspiegel und Sahne | | Kaiserschmarrn | 14,80 |
| <hr/> | | mit Mandeln verfeinert; dazu Apfelmus | |
| Crème brûlée | 7,50 | (Kleine Portion 11,80) | |
| ♥ von der Tahiti-Vanille ♥ | | <hr/> | |
| mit Mango-Sorbet und Beerenfrüchte | | | |
| <hr/> | | | |

... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

MANZ

Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein

♥ Goldene Kammerpreismünze ♥

Weingut Manz, Weinholsheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas

12,50

0,375l Flasche

46,50

