



Vorspeisen

... WAS FEINES ZUM START!

Cremesuppe 7,50
♥ vom Hokkaido-Kürbis ♥
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hausgemachter Leberknödel 6,80
in kräftiger Tafelspitzbrühe mit
Gemüsewürfel

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,
Sprossen und Kerndl

Fisch

... LEICHT + FEIN!

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

Heilbutt-Filet vom Grill 29,80
Risotto mit Chicorée, Steinpilzen
und geräuchertem Scarmorza
(ital. geräucherter Käse)

Vegetarisch & Vegan

... EINFACH MAL OHNE!

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

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

Knödel-Tris 18,80
Spinat · Rote Bete · Kaspressknödel
mit brauner Butter, Kirschtomaten
und Parmesan; dazu Blattsalat in
Kräuter-Joghurt-Dressing



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

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

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

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

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

Schweineschnitzel 19,80
♥ *vom Strahschwein* ♥
paniert und 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)

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

... ENDLICH WIEDER DA!

1/4 Knusprige Bauernente 22,80
♥ *aus Niederbayern* ♥
mit Kartoffelknödel und Apfel-
Blaukraut

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

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

... oder für Unentschlossene beides:

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



Extra Beilagen

... LIEBER WAS ANDERES ODER NOCH WAS DAZU?

- Portion Bratkartoffeln	6,20	- Portion Spätzle	4,50
- Portion Apfel-Blaukraut	4,50	- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,50
- Portion Kartoffel-Gurkensalat	4,50	- Portion Pommes klein	4,50
- Portion Kraut-Specksalat	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	Schokotörtchen	7,50
Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso		♥ mit flüssigem Kern ♥ mit Fruchtspiegel und Sahne	
<hr/>		<hr/>	
Gemischtes Eis (je Kugel)	1,80	Kaiserschmarrn	14,80
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango, Kokos oder Haselnuss		mit Mandeln verfeinert; dazu Apfelmus	
mit Sahne	0,50	(Kleine Portion 11,80)	
mit Eierlikör	1,50		
<hr/>		<hr/>	

... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

MANZ

Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein

♥ Goldene Kammerpreismünze ♥

Weingut Manz, Weinholshheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas

12,50

0,375l Flasche

46,50

