



Vorspeisen

... WAS FEINES ZUM START!

Kürbis-Cremesuppe 7,50 vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbis- kernen und Kürbiskernöl	Bunt gemischter Salat klein groß 4,80 8,80 mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Sprossen und Kerndl
Hausgemachter Leberknödel 6,80 in kräftiger Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfel	Schlierseer Tapas 12,80 Obazda, Griebenschmalz, Mini- Fleischpflanzerl; dazu Landbrot
Tatar vom Voralpenrind 13,80 ♥ 70g frisch angemacht ♥ mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-Creme, rote Zwiebeln und Landbrot	

Fisch

... LEICHT + FEIN!

Frischer Backfisch 19,80 ♥ vom <i>Rotbarsch</i> ♥ mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-Sauce	Edelfisch-Variation vom Grill 29,80 ♥ <i>Lachs, Heilbutt & Riesengarnele</i> ♥ mit Limonen-Hollandaise, buntes Marktgemüse und kleine Kartoffeln
Kabeljaufilet vom Grill 24,80 mit Kokos-Currysauce, buntes Marktgemüse und Butterkartoffeln	

Vegetarisch & Vegan

... EINFACH MAL OHNE!

Käsespätzle 18,80 mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat (Kleine Portion 15,80)	VEGAN: Tagliatelle 17,80 in Rucola-Pesto geschwenkt mit gebratenen Kräuterseitlingen
Rahm-Schwammerl 17,80 aus Pfifferlingen, Steinpilzen, Kräuterseitlinge und Egerlinge; dazu Semmelknödel	Hausgemachte Spinatknödel 18,80 an brauner Butter, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne



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

Hausgemachte Bratensülze 15,80
mit Bratkartoffeln und Radieserl-
Vinaigrette

Kalbs-Fleischpflanzerl 18,80
mit Kartoffel-Gurkensalat

(Kleine Portion 15,80)

Schmankerl-Teller 18,80
Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter
Mini-Leberkäse und pikante Rinds-
würstl mit Kartoffel-Gurkensalat

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

Gesottenes Bio-Rindfleisch 22,80
mit Sahne-Meerrettich, Creme-
spinat, Bratkartoffeln und frisch
geriebenen Kren

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

... TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN!

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)

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

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)



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
- Portion Marktgemüse	4,50		
- Portion Cremespinat	4,50		
		Jede Beilagenänderung	1,80
		Extra Teller „zum Teilen“	3,00

Unsere Desserts

... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

Affogato	4,20	Apfelkücherl	7,50
Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso		♥ 3 Stücke ♥ in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	
Crème brûlée	7,80	Kaiserschmarrn	14,80
♥ von der gebrannten Mandel ♥ mit Mango-Sorbet und Waldbeeren		mit Mandeln verfeinert; dazu Apfelmus (Kleine Portion 11,80)	
Schokotörtchen	7,50		
♥ mit flüssigem Kern ♥ auf Himbeerspiegel und Sahne			