



Unsere Schmankerl ... für daheim!
ZUR TÄGLICHEN ABHOLUNG VON 11:30 – 21:00 UHR

UNSERE KLASSIKER ... *das ist uns wichtig!*

Kalbs-Fleischpflanzerl 18,80
mit Kartoffel-Gurkensalat

1/4 Knusprige Bauernente 22,80
mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut

Schweinsbraten 18,80
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

Bierbrat 18,80
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

... oder für Unentschlossene beides:

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

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
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)

FISCH ... *leicht & fein!*

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

Kabeljaufilet vom Grill 24,80
mit Kokos-Currysauce, buntes
Marktgemüse und Butterkartoffeln

VEGETARISCH+ VEGAN ... *einfach mal ohne!*

Käsespätzle 18,80
mit Röstzwiebeln und bunt gem. Salat

Hausgemachte Spinatknödel 18,80
an brauner Butter, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesanspäne

Rahm-Schwammerl 17,80
aus Pfifferlingen, Steinpilzen, Kräuter-
seitlinge und Egerlinge; dazu Semmelknödel

Tagliatelle 17,80
♥ *vegan* ♥
in Rucola-Pesto geschwenkt mit
gebratenen Kräuterseitlingen

DESSERT ... *der krönende Abschluss!*

Apfelkücherl 7,50
♥ *3 Stück* ♥
in Zimt-Zucker, Vanilleis und Sahne

Kaiserschmarrn 14,80
mit Mandeln verfeinert;
dazu Apfelmus
