



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

**Kürbis-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**  
**klein | groß** 4,80 | 8,80  
mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Sprossen und Kerndl

---

**Schlierseer Tapas** 12,80  
Obazda, Kräuterfrischkäse, Mini-Fleischpflanzerl; dazu Landbrot

---

## Fisch

### ... LEICHT + FEIN!

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

---

**Heilbutt-Tranche** 29,80  
*♥ vom Grill ♥*  
auf Kürbis-Maronen Risotto mit Rucola und gehobeltem Parmesan

---

## Vegetarisch & Vegan

### ... EINFACH MAL OHNE!

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

---

**Rahm-Schwammerl** 17,80  
aus Pfifferlingen, Steinpilzen, Kräuterseitlingen und Egerlinge; dazu Semmelknödel

---

**VEGAN:**  
**Kürbis-Maronen Risotto** 17,80  
mit Radicchio, Rucola und Kürbiskernen

**Gebackener Ziegenkäse** 16,80  
auf winterlichem Blattsalat in Mango-Chili Dressing und Kräuter-Pesto

---



*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-Fleischpflanzer, 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

---

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

---

**Gesottenes Bio-Rindfleisch 23,80**  
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)

---

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

---

*... oder für Unentschlossene beides:*

**Schweinsbraten + Bierbrat'l 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 Cremespinat           | 4,50 |                                    |             |
|                                 |      | <b>Jede Beilagenänderung</b>       | <b>1,80</b> |
|                                 |      | <b>Extra Teller „zum Teilen“</b>   | <b>3,00</b> |

## Unsere Desserts

### ... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

|  |      |  |       |
|--|------|--|-------|
| <b>Affogato</b>  | 4,20 | <b>Hausgemachte Maroni-Topfenknödel</b>                            | 8,80  |
| Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso                         |      | auf Traminer-Sabayon und frischen Waldbeeren                       |       |
| <hr/>  |      | <hr/>  |       |
| <b>Crème brûlée</b>  | 7,80 | <b>Apfelkücherl</b>  | 7,50  |
| ♥ von der gebrannten Mandel ♥<br>mit Mango-Sorbet und Waldbeeren |      | ♥ 3 Stück ♥<br>in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne                |       |
| <hr/>  |      | <hr/>  |       |
| <b>Schokotörtchen</b>  | 7,50 | <b>Kaiserschmarrn</b>  | 14,80 |
| ♥ mit flüssigem Kern ♥<br>auf Himbeerspiegel und Sahne           |      | mit Mandeln verfeinert;<br>dazu Apfelmus<br>(Kleine Portion 11,80) |       |
| <hr/>  |      | <hr/>  |       |