



## 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)

---

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