



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

**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

---

**Hausgemachter  
Graved Lachs** 15,80  
auf buntem Blattsalat mit Senf-  
Honig-Sauce

---

## Fisch

### ... LEICHT + FEIN!

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

---

**Spaghetti Aglio e Olio** 21,80  
mit zwei gebratenen Jumbo-  
Riesengarnelen vom Grill

---

## 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



*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

---

**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!** 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

---

**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
<hr/>			
Jede Beilagenänderung			1,80
<hr/>			
Extra Teller „zum Teilen“			3,00
<hr/>			

## Unsere Desserts

### ... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

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