



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)

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

Unsere Desserts

... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

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