



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

<b>Kaspressknödel</b> 4,80 in Rinderkraftbrühe	<b>Tatar vom Rind</b> 9,80 ♥ 70g frisch angemacht ♥ dazu Landbrot
<b>Bärlauch-Cremesuppe</b> 4,80 mit Lemon verfeinert; dazu Grissini	<b>Streich-Quartett</b> 9,80 ♥ in kleinen Gläsern serviert ♥ Obazda, Griebenschmalz, Kräuter-Humus und Butter; dazu Landbrot

## Kalte Gerichte & Brotzeiten

### ... ENDLICH IST WIEDER BIERGARTEN-ZEIT!

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> 9,20 ♥ von der Regensburger ♥ mit roten Zwiebeln; dazu Landbrot	<b>Pfälzer Leberwurst</b> 9,80 ♥ 150g im Naturdarm ♥ dazu Landbrot
<b>Schweizer Wurstsalat</b> 9,80 ♥ von der Lyoner ♥ mit Emmentaler, roten Zwiebeln; dazu Landbrot	<b>Obazda</b> 9,80 ♥ 3 Kugeln ♥ dazu a Brezn
<b>Saure Knödel</b> 13,80 mit Regensburger, rote Zwiebeln, Radieserl und Ei	<b>Hausgemachte Bratensülze</b> 14,80 mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce
<b>Kalter Braten</b> 14,80 ♥ vom Süsländer Bierbratt ♥ mit frischem Kren und Landbrot	<b>Matjesfilet</b> 14,80 nach Hausfrauen-Art mit Salzkartoffeln
<b>Tatar vom Rind</b> 14,80 ♥ 140g frisch angemacht ♥ dazu Landbrot	<b>Roastbeef</b> 17,80 ♥ rosa gebraten ♥ mit Bratkartoffeln und Remouladen-Sauce



## Unsere Klassiker

... FÜR DAS STEHEN WIR UND DAS IST UNS WICHTIG!

**Tatar vom Rind** 14,80

♥ 140g frisch angemacht ♥  
dazu Landbrot

---

**Kalbs-Fleischpflanzerl** 13,80

mit Kartoffel-Gurkensalat  
(Kleine Portion 10,80)

---

**Schmankerl-Teller** 14,80

Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter  
Leberkäse und pikante Rindswurstel  
mit Kartoffel-Gurkensalat

---

**Hausgemachte Bratensülze** 14,80

mit Bratkartoffeln und  
Remouladen-Sauce

---

**Roastbeef** 17,80

♥ rosa gebraten ♥  
mit Bratkartoffeln und  
Remouladen-Sauce

---

**Tafelspitz** 18,80

auf buntem Marktgemüse mit  
Gnocchi und Wasabi-Creme  
(Kleine Portion 15,80)

---

**Ochsenfetzen** 21,80

♥ gebraten mit Schmorzwiebeln ♥  
dazu ein bunt gemischter Salat

---

**Kalbsrücken-Steaks** 22,80

mit gebratenen Schwammerln  
der Saison auf Bandnudeln

---

**Zwiebelrostbraten** 23,80

♥ 300g vom Entrecôte ♥  
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

---

**SUSLÄNDER SCHWEIN: DAS „REINE“ SCHWEIN!**

... ofenfrisch und mit Kruste:

**Schweinsbraten** 14,80

mit Kartoffelknödel und  
Kraut-Specksalat  
(Kleine Portion 11,80)

---

**Bierbratl** 14,80

mit Kartoffelknödel und  
Kraut-Specksalat  
(Kleine Portion 11,80)

---

... oder für Unentschlossene beides:

**Schweinsbraten + Bierbratl** 14,80

♥ je eine Scheibe ♥  
mit Kartoffelknödel und  
Kraut-Specksalat

---

**Beef-Burger** 17,80

180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon,  
Rucola, Tomatenkonfit und pikanter  
Käsecreme in Zanger's Krusten-  
Semmel; dazu Ratskeller Pommes

---

**Schnitzel vom Schwein** 16,80

fein in Butterschmalz gebraten;  
mit Ratskeller Pommes  
(Kleine Portion 13,80)

---

**Bergschnitzel vom Kalb** 22,80

♥ in Brezn-Parmesan-Panade ♥  
fein in Butterschmalz gebraten;  
dazu Ratskeller Pommes und  
Preiselbeeren  
(Kleine Portion 19,80)

---



## Fisch

### ... LEICHT & FEIN!

<b>Matjesfilet</b> nach Hausfrauen-Art mit Salzkartoffeln	<b>14,80</b>	<b>Fischpflanzerl</b> vom Lachs und Barsch mit Kartoffel- Gurkensalat und Remouladen-Sauce	<b>16,80</b>
<b>Frischer Backfisch</b> ♥ vom <i>Rotbarsch</i> ♥ mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-Sauce	<b>16,80</b>	<b>Saiblingsfilet vom Grill</b> auf buntem Marktgemüse mit Gnocchi und Wasabi-Creme	<b>20,80</b>
		<b>Schwarzes Heilbutt-Filet</b> gebraten auf mariniertem Rucola mit kleinen Kartoffeln und Kräuterbutter	<b>22,80</b>

## Vegetarisch & Vegan

### ... EINFACH MAL OHNE!

<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat (Kleine Portion 11,80)	<b>14,80</b>
<b>Kaspressknödel</b> mit einem bunt gemischtem Salat	<b>15,80</b>
<b>Knödel-Trio</b> ♥ <i>einzigartige Variation</i> ♥ Karotten-, Kräuter-, und Weißbier- Brezknödel mit Zwiebelschmelze und Bergkäse	<b>16,80</b>

#### ♥ VEGAN ♥

... auf vielfachem Wunsch einer einzelnen Person

<b>Buntes Marktgemüse</b> in Kokos-Curry	<b>16,80</b>
<b>Spinat-Schlutzkrapfen</b> geschmolzen mit brauner Butter, Rucola und Parmesanspäne	<b>15,80</b>
<b>Schwammerl der Saison</b> auf Bandnudeln, Rahmsoße und frischen Kräutern	<b>15,80</b>

## Extra Beilagen: Was anderes oder was dazu?

- Portion Bratkartoffeln	<b>4,80</b>	- Portion Pommes klein	<b>4,20</b>
- Portion Gemüse	<b>4,20</b>	- Portion Pommes groß	<b>7,20</b>
- Portion Bandnudeln	<b>4,20</b>	- Portion Spätzle	<b>4,20</b>
- Portion Kraut-Specksalat	<b>4,20</b>	- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	<b>4,20</b>
- Portion Kartoffel-Gurkensalat	<b>4,20</b>		
		<b>Jede Beilagenänderung</b>	<b>1,50</b>



*Unsere Desserts*  
**... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!**



**Affogato** 4,20  
Eine Kugel Vanilleeis in  
feinem Espresso

---

**Schokoküchlein** 5,80  
*♥ mit flüssigem Kern ♥*  
auf Himbeer-Spiegel

---

**Kaiserschmarrn** 10,80  
mit Apfelmus  
(Kleine Portion 7,80)

---

**Dessert-Variation** 8,80  
*♥ in 4 kleinen Gläsern serviert ♥*  
Kugel Vanilleeis, Topfenknödel,  
Panna cotta und Beerengrütze

---

**Gemischtes Eis** je Kugel 1,80  
Vanille, Schokolade,  
Kokos oder Pistazie  
**mit Sahne** 0,50  
**mit Eierlikör** 1,50

---