



Unsere Schmankerl ... für daheim!
ZUR TÄGLICHEN ABHOLUNG VON 11:30 – 21:00 UHR

KLASSIKER ... *das ist uns wichtig!*

Knusprige Bauernente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
1/4 | 1/2 **16,80 | 23,80**

Roastbeef **17,80**
♥ *rosa gebraten* ♥
mit Bratkartoffeln und hausgemachter
Remouladen-Sauce

Tafelspitz **18,80**
♥ *aus dem eigenen Sud* ♥
mit Wintergemüse, Salzkartoffeln und
frischem Kren

Ofenfrischer Schweinsbraten **14,80**
mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

Ofenfrisches Bierbratl **14,80**
mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

Schweinsbraten + Bierbratl **14,80**
♥ *je eine Scheibe* ♥
mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

Beef-Burger **18,80**
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon, Blattsalat,
Tomatenkonfit und pikanter Käsecreme
In Zanger's Krustensemmel;
dazu Ratskeller Pommes

Schnitzel vom Schwein **16,80**
fein in Butterschmalz gebraten;
mit Ratskeller Pommes

Bergschnitzel vom Kalb **23,80**
♥ *in Brezn-Parmesan-Panade* ♥
fein in Butterschmalz gebraten;
dazu Ratskeller Pommes und Preiselbeeren

WILD-WOCHEN ... *wir sind ganz wild auf Wild!*

Hausgemachte Wildpflanzerl **16,80**
mit Rosenkohl-Kartoffelstampf und
einem Schuss Wildsoße

Rehragout **19,80**
mit Steinpilzen, frischem Grün und
Bandnudeln

Hirschkeule **21,80**
♥ *fein geschmort* ♥
mit Mandel-Platzerl und Wintergemüse

VEGETARISCH | VEGAN ... *einfach mal ohne!*

Käsespätzle **14,80**
mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat

Gebratene Kräuterseitlinge (vegan) **16,80**
auf Kürbis-Risotto mit Kürbiskernen und Kernöl

Gebackener Ziegenkäse **16,80**
mit Blattsalat und Topping von Walnuss,
Radicchio und Trauben

Kärnter Kasnudeln **15,80**
mit Kürbis, Kürbiskernen, Blatt Petersilie und Kernöl

FISCH ... *leicht & fein!*

Saiblingsfilet vom Grill **22,80**
auf Kürbis-Risotto mit Blatt Petersilie, Kürbis-
kernen und Kernöl

Heilbutt-Filet **22,80**
dazu Petersilienkartoffeln und Zitronen-Chili-
Hollandaise

DESSERT ... *der krönende Abschluss!*

Kaiserschmarrn **10,80**
mit Apfelmus
