



## Unsere Schmankerl ... für daheim!

### ZUR TÄGLICHEN ABHOLUNG VON 11:30 – 21:00 UHR

#### KLASSIKER ... das ist uns wichtig!

<b>Kalbs-Fleischpflanzerl</b> mit Rahmwirsing	<b>13,80</b>
<b>Schmankerl-Teller</b> Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter Leberkäse und pikante Rindswürstel mit Rahmwirsing	<b>14,80</b>
<b>Knusprige Bauernente</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut 1/4   1/2	<b>16,80   23,80</b>
<b>Tafelspitz</b> ♥ aus dem eigenen Sud ♥ mit Wintergemüse, Salzkartoffeln und frischem Kren	<b>18,80</b>
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat	<b>14,80</b>
<b>Ofenfrisches Bierbrat'l</b> mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat	<b>14,80</b>
<b>Schweinsbraten + Bierbrat'l</b> ♥ je eine Scheibe ♥ mit Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat	<b>14,80</b>
<b>Sauerbratengulasch</b> ♥ vom bayerischen Weideochsen ♥ mit Wintergemüse und Serviettenknödel	<b>20,80</b>
<b>Beef-Burger</b> 180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon, Blattsalat, Tomatenkonfit und pikanter Käsecreme In Zanger's Krustensemmel; dazu Ratskeller Pommes	<b>18,80</b>
<b>Schnitzel vom Schwein</b> fein in Butterschmalz gebraten; mit Ratskeller Pommes	<b>16,80</b>
<b>Bergschnitzel vom Kalb</b> ♥ in Brezn-Parmesan-Panade ♥ fein in Butterschmalz gebraten; dazu Ratskeller Pommes und Preiselbeeren	<b>23,80</b>

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

<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat	<b>14,80</b>
<b>Ziegenkäse</b> ♥ fein gebraten ♥ auf winterlichem Balsamico- Gemüse mit Walnüssen	<b>16,80</b>
<b>Kärntner Kasnudeln</b> mit pikantem Tomatenragout, Rucola und Parmesan	<b>15,80</b>
<b>Gebratene Kräuterseitlinge (vegan)</b> auf Blaukraut-Risotto und Blattpetersilie	<b>16,80</b>

#### FISCH ... leicht & fein!

<b>Saiblingsfilet vom Grill</b> auf Kürbis-Risotto mit Blattpetersilie, Kürbis- kernen und Kernöl	<b>22,80</b>
<b>Heilbutt-Filet</b> dazu Petersilienkartoffeln und Zitronen-Chili- Hollandaise	<b>22,80</b>

#### DESSERT ... der krönende Abschluss!

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	<b>10,80</b>
<b>Apfelkücherl (2 Stk.)</b> in Zimt & Zucker; dazu Vanillesoße	<b>4,80</b>
<b>Topfenknödel</b> ♥ zwei kleine Knädel ♥ auf Zwetschgenröster	<b>4,80</b>
<b>Schokoküchlein</b> ♥ mit flüssigem Kern ♥ auf Himbeer-Spiegel	<b>5,80</b>