



Unsere bayerischen Klassikern
... BLEIBEN WIR NATÜRLICH TREU!



Speck-Kasknödel 4,80
in Rinderkraftbrühe

Bunt gemischter Salat 4,80
mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Erdäpfel-Meerrettichsuppe 4,80
mit knusprigem Speck



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

Tafelspitz 18,80
♥ aus dem *eigenen Sud* ♥
mit Wintergemüse, Salzkartoffeln
und frischem Kren
(Kleine Portion 15,80)

Schnitzel vom Schwein 16,80
fein in Butterschmalz gebraten;
dazu Ratskeller Pommes
(Kleine Portion 13,80)

Bergschnitzel vom Kalb 23,80
♥ in *Brezn-Parmesan-Panade* ♥
fein in Butterschmalz gebraten;
dazu Ratskeller Pommes und
Preiselbeeren
(Kleine Portion 20,80)

Zwiebelrostbraten 25,80
♥ *300g vom Entrecôte* ♥
mit Schmorzwiebeln und
Rosmarinkartoffeln

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 18,80
180g Wagyu Rindfleisch mit
Bacon, Blattsalat, Tomatenkonfit
und pikanter Käsecreme
in Zanger's Krustensammel;
dazu Ratskeller Pommes



Fisch

... LEICHT & FEIN!

Heilbutt-Filet ♥ <i>auf der Haut gebraten</i> ♥ dazu Petersilienkartoffeln und Zitronen-Chili-Hollandaise	22,80	Saibling, Heilbutt + Garnele mit Petersilienkartoffeln, Wintergemüse und Zitronen- Chili-Hollandaise	24,80
---	--------------	--	--------------

Vegetarisch & Vegan

... EINFACH MAL OHNE!

Großer, bunt gemischter Salat 8,80
mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Käsespätzle 14,80
mit Röstzwiebeln und bunt
gemischtem Salat
(Kleine Portion 11,80)

♥ VEGAN ♥

... auf vielfachem Wunsch einer einzelnen Person

Gebratene Kräuterseitlinge 14,80
auf Eissalat mit süßer Chili-Sauce

Ziegenkäse 16,80

♥ *fein gebraten* ♥

auf winterlichem Balsamico-
Gemüse mit Walnüssen

Extra Beilagen

... WAS ANDERES ODER WAS DAZU?

- Portion Rosmarinkartoffeln	5,20	- Portion Spätzle	4,20
- Portion Salzkartoffeln	4,20	- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,20
- Portion Wintergemüse	4,20	- Portion Pommes klein	4,20
- Portion Blaukraut	4,20	- Portion Pommes groß	7,20

Jede Beilagenänderung 1,50



Unsere Desserts ... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!



Affogato 4,20
Eine Kugel Vanilleeis in
feinem Espresso

Topfenknödel 4,80
♥ *zwei kleine Knödel* ♥
auf Zwetschgenröster

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

Apfelkücherl (2 Stk.) 4,80
in Zimt & Zucker; dazu Vanillesoße

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

♥ **DESSERT KUPFER-REINDL** ♥

... ab 4 Personen!

Kaiserschmarrn, Apfelkücherl und
Topfenknödel mit Apfelmus,
Vanillesoße und Zwetschgenröster

pro Person 10,80

... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

MANZ Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein
♥ *Goldene Kammerpreismünze* ♥



Weingut Manz, Weinholstheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas
0,375l Flasche

12,50
46,50
