



Vorspeisen

... WAS FEINES ZUM START!

Kräftige Tafelspitzbrühe 6,50 mit hausgemachtem Leberknödel und Gemüsewürfel	Tatar vom Voralpenrind 13,80 ♥ 70g frisch angemacht ♥ mit Bio-Eigelb, Wasabi-Creme, rote Zwiebeln und Landbrot
Maronen-Cremesuppe 6,80 mit Honig und Croûtons	Schlierseer Tapas 11,80 Obazda, Griebenschmalz, Mini- Fleischpflanzerl; dazu Landbrot
Bunt gemischter Salat klein groß 4,80 8,80 mit Kräuter-Joghurt- Dressing und gerösteten Kerndl	Ziegenkäse vom Grill 16,80 mit Salat von roter Williams- Christ-Birne, Rucola, Kürbiskern- Mayonnaise und Wildkräuter-Pesto

Fisch

... LEICHT + FEIN!

Frischer Backfisch 19,80 ♥ vom Rotbarsch ♥ mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen-Soße	Heilbutt-Steak vom Grill 28,80 mit hausgemachten Gnocchi und Zitronen-Hollandaise
Winterkabeljau (Skrei) 26,80 mit Pommery-Senfsoße, Gemüse- streifen und kleinen Kartoffeln	Sylter Grillteller 28,80 ♥ Skrei, Heilbutt & 2 Scampi ♥ mit Bratkartoffeln, verschiedene Soßen und Gurkensalat

Vegetarisch & Vegan

... EINFACH MAL OHNE!

Gefüllte Teigtascherl 19,80 ♥ mit Pecorino, Ricotta & Birne ♥ in Trüffelsoße, Rucola, Parmesan- späne und Granatapfelkerne	
Käsespätzle 18,80 mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat (Kleine Portion 15,80)	

VEGAN: Hausgemachte Gnocchi 19,80 mit Maroni, Baby-Spinat, Radicchio und Walnuss

Hausgemachte Kaspresknödel wahlweise mit: - großem, bunt gemischtem Salat 17,80 - Sauerkraut 17,80
--



Unsere Klassiker

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

Hausgemachte Bratensülze 15,80
mit Bratkartoffeln und Radieserl-
Vinaigrette

Spanferkel-Würstl (3 Stk.) 17,80
mit Sauerkraut und Landbrot

Kalbs-Fleischpflanzerl 18,80
mit Kartoffel-Gurkensalat
(Kleine Portion 15,80)

Schmankerl-Teller 18,80
Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter
Leberkäse und pikante Rindswürstl
mit Kartoffel-Gurkensalat

Tatar vom Voralpenrind 18,80
♥ 140g frisch angemacht ♥
mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-Creme,
rote Zwiebeln und Landbrot

Beef-Burger 19,80
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon,
Blattsalat, Tomatenconfit & pikanter
Käsecreme in Zanger's Krustensemmel;
dazu Ratskeller Pommes

Roastbeef vom Angus-Rind 19,80
♥ rosa gebraten · kalt ♥
mit Bratkartoffeln & Remouladen-
Soße

G'sottener Tafelspitz 24,80
mit Meerrettichsoße, Rahmwirsing
und kleinen Kartoffeln

Zwiebelrostbraten 29,80
♥ 300g vom Entrecôte ♥
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN!

1/4 Knusprige Bauernente 19,80
♥ aus Niederbayern ♥
mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut

Schweinsbraten 18,80
♥ von der Schulter ♥
mit Kartoffelknödel und Kraut-
Specksalat
(Kleine Portion 15,80)

Bierbratl 18,80
♥ vom Bauch ♥
mit Kartoffelknödel und Kraut-
Specksalat
(Kleine Portion 15,80)

... oder für Unentschlossene beides:

Schweinsbraten + Bierbratl 18,80
♥ je eine Scheibe ♥
mit Kartoffelknödel und Kraut-
Specksalat

Steirisches Backhendl 19,80
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Remouladen-Soße und Zitrone

Schnitzel vom Schwein 19,80
fein in Butterschmalz gebraten;
mit Ratskeller Pommes
(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
- Portion Rahmwirsing	4,50		
- Portion Sauerkraut	4,50	Jede Beilagenänderung	1,80
		Extra Teller „zum Teilen“	3,00

Unsere Desserts

... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

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

... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

MANZ

Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein

♥ Goldene Kammerpreismünze ♥

Weingut Manz, Weinholstheim (D) | Jahrgang 2016



0,05l Glas

12,50

0,375l Flasche

46,50