



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

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

## Fisch

### ... LEICHT + FEIN!

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

## Vegetarisch

### ... EINFACH MAL OHNE!

<b>Käsespätzle</b> 18,80 mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat (Kleine Portion 15,80)	<b>Hausgemachte Kaspresknödel</b> wahlweise mit: - großem, bunt gemischtem Salat 17,80 - Sauerkraut 17,80
<b>Gefüllte Teigtascherl</b> 19,80 ♥ mit Pecorino, Ricotta & Birne ♥ in Trüffelsoße, Rucola, Parmesan- späne und Granatapfelkerne	<b>Hausgemachte Gnocchi</b> 19,80 mit Gorgonzola-Sauce, Baby-Spinat, Rucola und Walnuss



## 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 Krustensammel;  
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	<b>Jede Beilagenänderung</b>	<b>1,80</b>
		<b>Extra Teller „zum Teilen“</b>	<b>3,00</b>

## Unsere Desserts

### ... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

<b>Affogato</b> 4,20 Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso	<b>Schokotörtchen</b> 7,50 ♥ mit flüssigem Kern ♥ auf Himbeerspiegel und Sahne
<b>Crème brûlée</b> 7,50 ♥ von der gebrannten Mandel ♥ mit Mango-Sorbet und Waldbeeren	<b>Mousse</b> 7,50 ♥ von der Valrhona-Schokolade ♥ Himbeersöße, Waldbeeren und Sahne
<b>Apfelkücherl</b> 7,50 ♥ 3 Stück ♥ in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	<b>Kaiserschmarrn</b> 14,80 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, Weinolsheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas

12,50

0,375l Flasche

46,50