



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

**Tatar vom Voralpenrind** 13,80  
♥ *70g frisch angemacht* ♥  
mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-Creme,  
rote Zwiebeln und Landbrot

---

**Ziegenkäse vom Grill** 16,80  
Mit Salat von roter Williams-  
Christ-Birne, Rucola, Kürbiskern-  
Mayonnaise und Wildkräuter-Pesto

---

## Saisonale Schmankerl

### ... IMMER DANN, WENN DIE ZEIT DAFÜR IST!



**Spargel-Cremesuppe** 7,50  
mit Lachswürfel

---

**Salat vom weißen Spargel** 10,80  
mit Avocado und Erdbeeren an  
Kräuter-Vinaigrette

---



**Portion weißer Spargel** 18,80  
♥ *aus Schrobenhausen* ♥  
mit Sauce-Hollandaise oder brauner Butter und kleinen Kartoffeln

#### Wahlweise dazu:

- Kleines Schweineschnitzel 8,00  
- Kleines Bergschnitzel vom Kalb 9,50  
- Portion Parmaschinken 12,00

---



## Unsere bayerischen Klassiker

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

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

### TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN!

**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

**Schnitzel vom Schwein** 19,80  
mit Ratskeller Pommes  
(Kleine Portion 16,80)

---

**Bergschnitzel vom Kalb** 28,80  
in Brezn-Parmesan-Panade; dazu  
Ratskeller Pommes und Preiselbeeren  
(Kleine Portion 25,80)

---

## Fisch

... LEICHT + FEIN!

**Frischer Backfisch** 19,80  
♥ vom Rotbarsch ♥  
mit Kartoffel-Gurkensalat und  
Remouladen-Sauce

---

**Heilbutt-Steak vom Grill** 28,80  
auf Ratatouille und Petersilien-  
Kartoffeln

---



## Extra Beilagen

### ... LIEBER WAS ANDERES ODER NOCH WAS DAZU?

- Portion Bratkartoffeln	6,20	- Portion Spätzle	4,50
- Portion Kartoffel-Gurkensalat	4,50	- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,50
- Portion Kraut-Specksalat	4,50	- Portion Pommes klein	4,50
		- Portion Pommes groß	7,50
<hr/>			
Jede Beilagenänderung			1,80
<hr/>			
Extra Teller „zum Teilen“			3,00
<hr/>			

## Unsere Desserts

### ... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

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

### ... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

**MANZ**



Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein

♥ Goldene Kammerpreismünze ♥

Weingut Manz, Weinholshheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas

0,375l Flasche

12,50

46,50