



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

**Kürbis-Cremesuppe** 7,50  
vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbis-  
kernen und Kürbiskernöl

---

**Hausgemachter Leberknödel** 6,80  
in kräftiger Tafelspitzbrühe mit  
Gemüsewürfel

---

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

---

**Bunt gemischter Salat**  
**klein | groß** 4,80 | 8,80  
mit Kräuter-Joghurt-Dressing,  
Sprossen und Kerndl

---

**Schlierseer Tapas** 12,80  
Obazda, Griebenschmalz, Mini-  
Fleischpflanzerl; dazu Landbrot

---

## Fisch

### ... LEICHT + FEIN!

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

---

**Kabeljaufilet vom Grill** 24,80  
mit Kokos-Currysauce, buntes  
Marktgemüse und Butterkartoffeln

---

**Edelfisch-Variation vom Grill** 29,80  
*♥ Lachs, Heilbutt & Riesengarnele ♥*  
mit Limonen-Hollandaise, buntes  
Marktgemüse und kleine Kartoffeln

---

## Vegetarisch & Vegan

### ... EINFACH MAL OHNE!

**Käsespätzle** 18,80  
mit Röstzwiebeln und bunt  
gemischtem Salat  
(Kleine Portion 15,80)

---

**Rahm-Schwammerl** 17,80  
aus Pfifferlingen, Steinpilzen,  
Kräuterseitlinge und Egerlinge;  
dazu Semmelknödel

---

#### VEGAN:

**Tagliatelle** 17,80  
in Rucola-Pesto geschwenkt mit  
gebratenen Kräuterseitlingen

**Hausgemachte Spinatknödel** 18,80  
an brauner Butter, Kirschtomaten,  
Rucola und Parmesanspäne

---



*Unsere bayerischen Klassiker*  
... FÜR DAS STEHEN WIR UND DAS IST UNS WICHTIG!

**Hausgemachte Bratensülze** 15,80  
mit Bratkartoffeln und Radieserl-  
Vinaigrette

---

**Kalbs-Fleischpflanzerl** 18,80  
mit Kartoffel-Gurkensalat

---

(Kleine Portion 15,80)

---

**Schmankerl-Teller** 18,80  
Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter  
Mini-Leberkäse und pikante Rinds-  
würstl mit Kartoffel-Gurkensalat

---

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

---

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

---

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

---

**Gesottenes Bio-Rindfleisch** 22,80  
mit Sahne-Meerrettich, Creme-  
spinat, Bratkartoffeln und frisch  
geriebenen Kren

---

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

---

... TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN!

**1/4 Knusprige Bauernente** 22,80

*♥ aus Niederbayern ♥*

mit Kartoffelknödel und Apfel-  
Blaukraut

---

**Schweinsbraten** 18,80

*♥ aus der Schulter ♥*

mit Augustiner Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

(Kleine Portion 15,80)

---

**Bierbratl** 18,80

*♥ vom Bauch ♥*

mit Augustiner Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

(Kleine Portion 15,80)

---

... oder für Unentschlossene beides:

**Schweinsbraten + Bierbratl** 18,80

*♥ je eine Scheibe ♥*

mit Augustiner Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

---

**Schweineschnitzel** 19,80

*♥ vom Strahschwein ♥*

paniert und fein in Butterschmalz  
gebraten; mit Ratskeller Pommes und  
Preiselbeeren

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