



## Unsere bayerischen Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

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

---

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

---

**Tatar vom Voralpenrind**  
**70g frisch angemacht** 13,80  
**140g frisch angemacht** 19,80  
mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-  
Creme, rote Zwiebeln und Landbrot

---

## Unsere bayerischen Klassiker

### ... FÜR ALLE „NICHT-FISCH-LIEBHABER“!

#### **BURGER** ... unser Klassiker!

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

---

#### **BRATEN** ... frisch aus dem Ofen!

**Schweinsbraten** 18,80  
aus der Schulter;  
mit Augustiner Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat  
(Kleine Portion 15,80)

---

#### **SCHNITZEL** ... vom Schwein oder Kalb!

**Schweineschnitzel** 19,80  
paniert in Butterschmalz gebraten;  
mit Ratskeller Pommes und  
Preiselbeeren

(Kleine Portion 16,80)

---

**Bierbrat** 18,80

vom Bauch;  
mit Augustiner Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat  
(Kleine Portion 15,80)

---

... oder für Unentschlossene beides:

**Bergschnitzel vom Kalb** 28,80

in Brezn-Parmesan-Panade und  
in Butterschmalz gebraten; mit  
Ratskeller Pommes und Preiselbeeren

(Kleine Portion 25,80)

---

**Schweinsbraten + Bierbrat** 18,80

♥ je eine Scheibe ♥

mit Augustiner Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

---

#### **VEGETARISCH** ... nicht weg zu denken!

**Käsespätzle** 18,80

mit Röstzwiebeln und bunt  
gemischtem Salat

(Kleine Portion 15,80)

---



## Extra Beilagen

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

- Portion Kartoffel-Gurkensalat	4,50	- Portion Spätzle	4,50
- Portion Kraut-Specksalat	4,50	- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,50
- Portion Butter-Kartoffeln	4,50	- Portion Pommes klein	4,50
		- Portion Pommes groß	7,50
		<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>Rote Grütze</b> 5,90 ♥ ... klassisch, wie im Norden ♥ mit flüssigem Rahm und Vanille-Eis
<b>Crème brûlée</b> 8,80 von der Tahiti Vanille und Tonkabohne	<b>Apfelkücherl</b> 7,50 ♥ 3 Stück ♥ in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne
<b>Schokotörtchen</b> 7,50 ♥ mit flüssigem Kern ♥ auf Himbeerspiegel und Sahne	<b>Kaiserschmarrn</b> 14,80 mit Mandeln verfeinert; dazu Apfelmus (Kleine Portion 11,80)

## Und zum Schluss, das Hamburger Original!

### ... DENN FISCH MUSS JA BEKANNTLICH SCHWIMMEN!

#### Heinrich Helbing | Hamburg

Helbing ... Hamburg's feiner Kümmel 35% (kalt serviert)

2cl

3,60

4cl

5,90

