



Vorspeisen

Was Feines zum Start!

Hausgemachter Leberknödel 6,80
in Tafelspitzbrühe und Gemüse-
würfel

Mini-Ziegenkäse vom Grill 16,80
an kleinem Blattsalat mit Nüssen
und Bio-Sprossen

Bunt gemischter Salat
mit Kräuter-Joghurt-Dressing,
Sprossen und Kerndl
klein 5,90
groß 9,50

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

Fisch

Leicht & Fein!

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

Bouillabaisse „Marseiller Art“
mit Sauce Rouille und Baguette
kleine Portion 16,80
große Portion 19,80

Vegetarisch & Vegan

Einfach mal ohne!

Käsespätzle 19,80
mit Röstzwiebeln und bunt
gemischtem Salat
(Kleine Portion 16,80)

Wildkräuter-Tagliatelle 18,80
♦ **vegan** ♦
mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Cashewnüssen

Kaspressknödel 19,80
wahlweise mit:
- Blattsalat und Kräuterschmand oder
- Sauerkraut



Unseren bayerischen Klassikern

Für das stehen wir und das ist uns wichtig!

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

Roastbeef 19,80
♦ **rosa gebraten - kalt** ♦
vom Black Angus-Rind;
mit Bratkartoffeln und Remouladen-
Sauce

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

Beef-Burger 21,80
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon,
Blattsalat, Tomatenconfit und
pikanter Käsecreme in Zanger's
Krustensmell; dazu Ratskeller
Pommes

Steirisches Backhendl 21,80
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Remouladen-Sauce und Zitrone

Zwiebelrostbraten 31,80
♦ **argentinsche Rinderlende** ♦
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Täglich frisch aus dem Ofen!

1/4 Knusprige Bauernente 24,80
♦ **aus Niederbayern** ♦
mit abgebräunten Kartoffelknödel und
Apfel-Blaukraut

Schweinsbraten 19,80
♦ **aus der Schulter** ♦
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat
(Kleine Portion 16,80)

Bierbrat 19,80
♦ **vom Bauch** ♦
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat
(Kleine Portion 16,80)

... oder für Unentschlossene beides:

Schweinsbraten + Bierbrat 19,80
♦ **je eine Scheibe** ♦
mit Augustiner Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

Schweineschnitzel 19,80
♦ **vom Strohschwein** ♦
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)



Zum Frühschoppen

Täglich von 10:00 – 12:00 Uhr!

Frische Weißwurst (Stk.) mit süßem Senf	3,90	Ofenfrischer Mini-Leberkäse ♦ 180g ♦	9,80
---	------	--	------

... dazu ehrliches Brot-Handwerk von der Bäckerei Zanger:

Brezn (Stk.)	1,50	Semmel (Stk.)	1,00
Landbrot (Scheibe)	1,00	„Maurer“ (Roggen/Kümmel; Stk.)	1,50

Extra Beilagen

Lieber was anderes oder noch was dazu?

- Portion Bratkartoffeln	6,20	- Portion Pommes klein	4,90
- Portion Kartoffel-Gurkensalat	4,90	- Portion Pommes groß	7,50
- Portion Kraut-Specksalat	4,90		
- Portion Apfel-Blaukraut	4,90	Jede Beilagenänderung	1,80
- Portion Spätzle	4,90		
- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,90	Extra Teller „zum Teilen“	3,00

Unsere Desserts

Der krönende Abschluss!

Affogato Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso	4,80	Kaiserschmarrn mit Mandeln verfeinert; dazu Apfelmus (Kleine Portion 12,80)	15,80
Apfelkücherl ♦ 3 Stück ♦ in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	7,50	Schokotörtchen ♦ mit flüssigem Kern ♦ auf Himbeerspiegel und Sahne	7,50
