Vorspeisen

WAS FEINES ZUM START

Tiroler Speckknödelsuppe 6,80
mit Gemüsewürfel und
frischem Grün

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

Mini-Ziegenkäse vom Grill 16,80
mit Wildkräutersalat und Pesto

Rote Bete Carpaccio 17,90
mit winterlichem Blattsalat
und Feta

Tatar vom Voralpenrind
♦ 70g frisch angemacht ♦ 15,80
♦ 140g frisch angemacht ♦ 21,80
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

Norwegische
Fjordlachs-Scheibe 27,80
mit Limonen-Pernodsauce,
wildem Brokkoli und Jasminreis

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 (vegan) 24,80
mit gebratenen Egerlingen und
Kürbis

Hausgemachte
Kaspressknödel 19,80
wahlweise mit:
- buntem Blattsalat oder
- Wein-Sauerkraut
(mit/ohne Bratensoße)

Unsere bayerischen Klassiker

FÜR DAS STEHEN WIR UND DAS IST UNS WICHTIG

Augustiner Bratwürstl (6 Stk.) 14,80
mit Sauerkraut und Dunkelbier-Sauce

Kalbs-Fleischpflanzerl 18,80
mit Kartoffel-Gurkensalat

(Kleine Portion 15,80)

Schmankerl-Teller 19,80
Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter Mini-Leberkäse und pikante Rindswürstl mit Kartoffel-Gurkensalat

---

Beef-Burger 22,80
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon, Blattsalat, Tomatenconfit und pikanter Käsecreme in Zanger's Krustensemmel; dazu Ratskeller Pommes

---

Steirisches Backhendl 22,80
mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladen-Sauce und Zitrone (auf Wunsch mit Kürbiskernöl)

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)

Gesottenes Rindfleisch 24,80
♦ vom Jungbullen ♦
mit Gemüsestreifen, frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln

---

Täglich frisch aus dem Ofen!

1/4 Knusprige Bauernente 24,80
aus Niederbayern; mit Apfel-Blaukraut und abgeschmolzenen Kartoffelknödeln

Schweinsbraten 19,80
♦ aus der Schulter ♦
mit Augustiner Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

(Kleine Portion 16,80)

Bierbratl 19,80
♦ vom Bauch ♦
mit Augustiner Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Kraut-Specksalat

(Kleine Portion 16,80)

.. oder für Unentschlossene beides:

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

---

Zwiebelrostbraten 31,80
♦ argentinische Rinderlende ♦
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Zum Frühschoppen

TÄGLICH VON 10:00 – 12:00 UHR

Frische Weißwurst (Stk.) 3,90
♦ ab 2 Stk. pro Pers. ♦
mit süßem Senf

Brezn (Stk.) 1,50

Ofenfrischer Mini-Leberkäse 9,80
♦ 180g ♦

- **Brezn (Stk.)** 1,50
- **Semmel (Stk.)** 1,00
- **„Maurer“ (Roggen/Kümmel) Stk.** 1,50

Brotzeit-Schmankerl

KLASSIKER, DIE IMMER DABEI SIND

Hausgemachte Bratensülze 16,80
mit Radieserl-Vinaigrette;
dazu Bratkartoffeln

Tatar vom Voralpenrind
♦ 70g frisch angemacht ♦ 15,80
♦ 140g frisch angemacht ♦ 21,80
mit Bio-Eigelb; dazu Wasabi-Creme
rote Zwiebeln und Landbrot

Augustiner Bratwürstl (6 Stk.) 14,80
mit Sauerkraut und Dunkelbier-
Sauce

Zweierlei Kalter Braten 15,80
♦ Schweinsbraten & Bierbratl ♦
mit Radieserl, Essiggurke und frisch
geriebenem Kren

Extra Beilagen

LIEBER WAS ANDERES ODER NOCH WAS DAZU?

- **Portion Bratkartoffeln** 6,20
- **Portion Kartoffel-Gurkensalat** 4,90
- **Portion Kraut-Specksalat** 4,90
- **Portion Spätzle** 4,90
- **Portion Apfel-Blaukraut** 4,90
- **Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)** 4,90
- **Portion Pommes klein** 4,90
- **Portion Pommes groß** 7,50

- **Brezn (Stk.)** 1,50
- **Landbrot (Scheibe)** 1,00
- **Baguette (Scheibe)** 0,50
- **Semmel (Stk.)** 1,00
- **„Maurer“ (Roggen/Kümmel) Stk.** 1,50

Jede Beilagenänderung 1,80

Extra Teller „zum Teilen“ 3,00

Unsere Desserts

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Affogato 4,80
Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso

Apfelkücherl 9,80
♦ 3 Stück ♦
in Zimt-Zucker;
mit Vanilleeis und Sahne

Kaiserschmarrn 15,80
mit Mandeln verfeinert;
dazu Apfelmus

(Kleine Portion 12,80)

Schokotörtchen 7,50
♦ mit flüssigem Kern ♦
mit Himbeermark, Sahne und frischen Beeren

Für den besonderen Abschluss!

Welschriesling Trockenbeerenauslese
Jahrgang 2025 … ganz was Besonderes!
Dreisiebner Stammhaus, Gamlitz (A)

0,1l	**Glas**	**14,50**
0,375l	**Flasche**	**48,50**