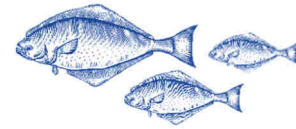


... täglich vom 06. - 31.03.2019:

## UNSERE FISCH-SPEZIALITÄTEN:



### SUPPE & VORSPEISE

... oder einfach für den kleinen Hunger

**Hausgemachte Fischsuppe** ..... 9,80  
mit Gemüse, Kartoffeln, frischem Grün,  
Baguette und Rouille

**Feiner Matjessalat** ..... 8,80  
„Fliegender Holländer“ im Glas  
mit geröstetem Hausbrot

**Räucherfischvariation** ..... 9,80  
mit Graved Lachs, geräucherter  
Heilbutt, Räucheraal, Salatgarnitur,  
Schmand-Meerrettich, geröstetem  
Hausbrot

### DIREKT AUS DEM SUD

... leicht & bekömmlich

**Pochiertes Welsfilet** ..... 12,80  
mit Wurzelgemüse, Meerrettich-  
Soße und Petersilienkartoffeln

### GOLDBRAUN GEBACKEN

... knusprig lecker

**Frischer Backfisch** ..... 12,80  
vom Rotbarschfilet mit Kartoffel-  
Gurkensalat und Chili-Mayonnaise-Dip

### FRISCH VOM GRILL

... mit feinsten Röstaromen

**Saiblingsfilet** ..... 16,80  
mit hausgemachter Dillbutter,  
Petersilienkartoffeln und  
gemischtem Salat

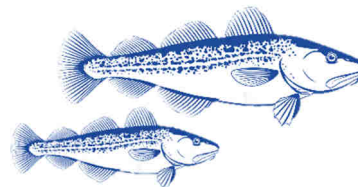
**Seeteufel-Medaillons** ..... 18,80  
im Speckmantel auf Wirsinggemüse  
und Kartoffel-Karottenstampf

**Schwarzer Heilbutt** ..... 18,80  
auf gemischtem Gemüsereis und  
Curry-Zitronengras-Soße

**Winterkabeljau (Skrei)** ..... 16,80  
mit frischen Aromen gebraten auf  
pikantem Pfannengemüse

**Sautierte Krebschwänze** ..... 15,80  
auf Hummer-Spaghetti

**Fisch Burger** ..... 14,80  
Hausgemachtes Fischpflanzlerl,  
Gurken-Relish, Chili-Mayonnaise,  
frischer Salat und rote Zwiebeln  
im Zanger's Sesamsemmel;  
dazu Ratskeller Pommes





*Wir bleiben natürlich treu ...*  
**UNSERE BAYERISCHEN SCHMANKERL:**

**SUPPEN ...**

*... wohlig & wärmend*

**Hausgemachte  
Brätkräuterstrudel ..... 4,80**  
in Rinderkraftbrühe

**Leberspätzle ..... 4,80**  
in Rinderkraftbrühe

**SAISONALE SCHMANKERL ...**

*... ofenfrisch, gebraten oder geschmort*

**Knusprige Bauernente**  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

**1/4 ..... 12,80**  
**1/2 ..... 16,80**

**Ochsenbackerl ..... 15,80**  
mit Wurzelgemüse geschmort und  
Kartoffel-Karottenstampf

**VEGETARISCH ...**

*... einfach mal ohne*

**Ratskeller Käsespätzle ..... 10,80**  
mit Röstzwiebeln

**Hausgemachte  
Kartoffel-Spinatroulade ..... 11,80**  
mit brauner Butter, Rucola und  
Parmesan

**Gebackener  
Ziegenweichkäse ..... 13,80**  
mit Walnüssen und Honig verfeinert,  
gemischter Salat  
  
(Kleine Portion 11,80)

**UNSERE KLASSIKER ...**

*... immer wieder gerne*

**Hausgemachte  
Fleischpflanzerl ..... 10,80**  
mit Kartoffel-Karottenstampf

**Schmankerl-Teller ..... 12,80**  
Fleischpflanzerl, gebackener kleiner  
Leberkäse, Schlierseer Beef-Griller  
(pikant) und Wirsinggemüse

**Schweinekrustenbraten ..... 12,80**  
mit Kartoffelknödel, Kraut-Specksalat  
  
(Kleine Portion 9,80)

**Schweineschnitzel ..... 14,80**  
mit Ratskeller Pommes  
  
(Kleine Portion 11,80)

**Tafelspitz ..... 15,80**  
mit Meerrettich-Soße, Wirsinggemüse  
und Petersilienkartoffeln  
  
(Kleine Portion 12,80)

**Bergschnitzel vom Kalb ..... 19,80**  
fein in Brezn-Parmesanpanade gebraten  
mit Ratskeller Pommes und kleinem  
Beilagensalat  
  
(Kleine Portion 15,80)

**Zwiebelrostbraten ..... 19,80**  
**vom Entrecôte**  
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln



## EXTRA BEILAGEN ... \*)

*... gerne noch etwas dazu?*

**Alle unsere Beilagen ..... je 3,80**

Kleiner gemischter Salat

Kraut-Specksalat

Kartoffel-Gurkensalat

Bratkartoffeln

Kartoffel-Karottenstampf

Blaukraut

Wirsinggemüse

Ratskeller Pommes

**2 Kartoffelknödel mit Soße ..... 3,80**

**Spätzle mit Soße ..... 3,80**

## DESSERTS ...

*... was Gutes danach*

**Apfelkücherl ..... 6,80**  
mit Zimt, Zucker und Vanillesoße

**Hausgemachte Topfenknödel ... 7,80**  
nach österreichischem Rezept  
auf Zwetschgenröster

**Kaiserschmarrn ..... 9,80**  
nach traditioneller Hausfrauenart  
mit Apfelmus

(Kleine Portion 7,80)

\*) Bei gewünschten Beilagenänderungen  
berechnen wir 1,50 €