



Unsere Speisen

SUPPE | SALAT | FISCH | KLASSIKER

SUPPE & SALAT ...

... was Feines zum Start!

**Hausgemachter
Kaspressknödel** 3,90
in Rinderkraftbrühe

Bunt gemischter Salat
mit unserem Hausdressing
kleine Portion 4,50
große Portion 7,50

TYPISCH BAYERISCH ...

... typisch österreichisch!

Ofenfrischer Schweinsbraten 12,80
mit Kruste, Kartoffelknödel und
Kraut-Specksalat
(Kleine Portion 9,80)

Tafelspitz 15,80
mit Meerrettich-Soße, Wirsing-
gemüse und Kartoffelstampf
(Kleine Portion 12,80)

FISCH ...

... leicht & fein

Frischer Backfisch 13,80
vom Rotbarsch mit Kartoffel-
Gurkensalat und Chili-Mayonnaise

Pikantes Fischcurry 15,80
mit Kurkuma-Reis

Fisch Burger 16,80
Hausgemachtes Fischpflanzerl, Chili-
Mayonnaise, Blattsalat und Chakalaka
im Sesamsemmel; dazu Ratskeller Pommes

RATSKELLER KLASSIKER ...

... ofenfrisch, gebraten, gegrillt & geliebt!

Schweins- oder Rindswürstel (pikant)
vom Grill mit frischem Kren,
Sauerkraut & Vinschgerl
6 Stück | 10 Stück 8,80 | 11,80

Fleischpflanzerl 12,80
mit Kartoffelstampf
(Kleine Portion 9,80)

Schweineschnitzel 14,80
fein in Butterschmalz gebraten mit
Ratskeller Pommes
(Kleine Portion 11,80)

Sauerbraten 14,80
nach hauseigenem Rezept mit
Wurzelgemüse gespickt; dazu
Serviettenknödel
(Kleine Portion 11,80)

Tagliata di manzo 20,80
300g vom Entrecôte
in Scheiben geschnitten auf Rucola,
Olivenöl und Parmesansplitter

Bergschnitzel vom Kalb 21,80
Kalbsschnitzel mit Brezn-Parmesan-
panade fein in Butterschmalz gebraten;
dazu Ratskeller Pommes und gem. Salat
(Kleine Portion 18,80)

Zwiebelrostbraten 21,80
300g vom Entrecôte
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln



Unsere Speisen

VEGETARISCH | ZWISCHENDURCH | BEILAGEN

VEGETARISCH ...

... einfach mal ohne!

Südtiroler Schlutzkrapfen 10,80
gefüllt mit Ricotta-Blattspinat,
dazu braune Butter und Parmesan

Käsespätzle 10,80
mit Röstzwiebeln

**Gebackener
Ziegenweichkäse** 13,80
auf warmen Balsamico-Zwiebeln, mit
Radicchio und Walnüssen verfeinert
(Kleine Portion 10,80)

FÜR ZWISCHENDURCH ...

... immer wieder quad!

Kalter Braten 9,80
frischer Kren und Zanger's Vinschgerl

Speck & Käse 11,80
Tiroler Speck fein geschnitten
mit Bergkäse, Oliven & Vinschgerl

EXTRA BEILAGEN ...

... gerne noch etwas dazu?

Unsere Beilagen je 3,80

- Kraut-Specksalat
- Ratskeller Pommes klein (groß 6,80)
- Bratkartoffeln
- Kartoffelstampf
- Spätzle mit Soße oder Butter
- Kartoffelknödel mit Soße (2 Stück)
- Gemischtes Pfannengemüse
- Salzkartoffeln
- Wirsinggemüse
- Sauerkraut

Beilagenänderung 1,50

UNSER HAUSSCHNAPS ...

... sehr zu empfehlen!

Marillele 35%

Wilhemine 30%

Haselnuss 38%

Obstler 38%

Gebirgsenzian 38%

Kirsche 20%

2 cl | 4 cl

3,00 | 4,50

ESPRESSO-SPEZIAL ...

... für alle Espresso-Liebhaber!



Espresso + Grappa 2cl 4,90

Espresso + Ramazzotti Espresso 2cl 4,90



Unsere Speisen

DESSERT



Affogato Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,20	Kaiserschmarrn nach traditioneller Hausfrauenart mit Apfelmus (Kleine Portion 7,80)	9,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,80	Gemischtes Eis Vanille, Walnuss oder Waldbeere mit Sahne und/oder Eierlikör	je Kugel 1,80
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Waldbeeren-Ragout	6,80	Extra Portion Sahne	0,50
Hausgemachte Topfenknödel nach österreichischem Rezept auf Zwetschgenröster	7,80	Extra Portion Eierlikör	1,50

... und passend dazu:

KAFFEE, SCHOKOLADE & TEE

KAFFEE von der Rösterei Caffè Pol München

Espresso Espresso Macchiato	2,30 2,40
Tasse Kaffee	3,30
Cappuccino	3,30
Doppelter Espresso	3,30
Heiße Milkschokolade	3,80

BIO TEE von der Tee Manufaktur Bioteaque Traunstein

Scheene Leni (BIO Früchtetee) Guada Luggi (BIO Bergkräutertee)	3,80
Nette Nani (BIO Pfefferminztee) Schwarza Peter (BIO Schwarztee)	3,80
Greana Gustl (BIO Grüntee) G'schammige Camilla (BIO Kamillentee)	3,80