

Wirtshaus Rechthaler Hof

Ayinger Biere frisch gezapft vom Fass

Ayinger Lager Hell: vollmundig, leichte Malzigkeit, angenehme Hopfenbittere	0,5 l	5,40
Ayinger Bräuweise: helles Weißbier, samtig weich mit Bananen- und Zitrusnote	0,5 l	5,40
Ayinger Urweise: unser dunkles, bernsteinfarbenes Weißbier, hefig und malzaromatisch	0,5 l	5,40
Ayinger Altbairisch Dunkel: nussiges Aroma mit feiner Kakao- und Kaffeenote	0,5 l	5,40
Ayinger Kellerbier naturtrüb: untergäriges, helles Vollbier, frisch malzig mit feiner Hefenote	0,5 l	5,40

Ayinger Biere aus der Flasche

Ayinger Leichte Bräuweise: leicht und spritzig mit 40% weniger Alkohol und Kalorien trotz vollem Geschmack	0,5 l	5,40
Ayinger Bairisch Pils: elegant, schlank und hopfenbetont	0,3 l	5,40
Schneider Weisse alkoholfreies Weißbier: der ideale isotonische Durstlöscher	0,5 l	5,40
Hopfenthaler alkoholfreies Helles: helle Farbe, leicht hopfig	0,5 l	5,40

Durstlöscher, gemischt aus Bier

Ayinger Russ – frisch gezapft mit der Ayinger Bräuweisen, gemischt mit Zitronen Kracherl	0,5 l	5,40
Ayinger Radler – frisch gezapft mit dem Ayinger Lager Hell gemischt mit Zitronen Kracherl	0,5 l	5,40

Aperitif

Schnitt Ayinger Lager Hell	0,3 l	4,60
Aperol Spritz – Prosecco, Soda, Aperol	0,25 l	8,90
Sarte Spritz – Prosecco, Soda, Sarte	0,25 l	8,90
Campari Spritz – Prosecco, Tonic, Campari	0,25 l	8,90
Prosecco mit Rhabarbersaft und viel Eiswürfel	0,4 l	8,90

Flüssige, geistreiche Nachspeisen

Obstbrand	38% 2 cl	4,50
Williamsbirnen-, Himbeer-, Haselnuss-, Marillenbrand	2 cl	4,90
Slyrs, Bavarian Whisky – stark, schön, einmalig	43% 2 cl	7,90
Jägermeister in geeisten Gläsern	35% 2 cl	4,20
(Eros) Ramazotti auf Eis mit Zitrone	36% 2 cl	4,90
Original Absolut Vodka/mit Red Bull	43% 4 cl	5,90/12,90
Bombay Sapphire Gin Tonic mit Gurke	40% 4 cl	12,90
Jack Daniels mit Cola und Eiswürfeln	42% 4 cl	12,90

Kleine Weinkarte

Offene Weißweine

Grüner Veltliner von Weingut Wimmer aus Niederösterreich	0,2 l	7,50
Lugana Lago di Garda von Zenato aus Venetien	0,2 l	8,50

Offene Rotweine

Barbera von Fratelli Dogliani aus dem Piemont	0,2 l	8,50
Zweigelt von Markowitsch aus Niederösterreich	0,2 l	8,90
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer	0,5 l	8,50

Flaschenweine Weiß

Weißburgunder 2024 – Potzinger, Südsteiermark, AT	32,90
Gavi DOCG, Comune di Gavi 2023 – Marco Bonfante, Piemont, IT	36,90
Fass 4 Grüner Veltliner 2024 – Weingut Ott, Niederösterreich, AT	44,90

Flaschenweine Rot

Primitivo Puglia 2022 – Doppio Passo, Venetien, IT	29,90
--	-------

Schaumwein

Prosecco Valo DOCG – Marca Oro, Venetien, IT	29,90
--	-------

Alkoholfreie Getränke

alkoholfreie Fruchtsäfte: Apfelsaft, Johannisbeersaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar, Hollunderblütensirup pur oder als Schorle	0,2 l	4,10/0,4 l	5,10
Afri Cola, Orangen Kracherl, Cola-Fanta-Mix	0,4 l	4,90	
Zitronen Kracherl	0,4 l	4,30	

Mineralwasser

Original Münchner Tafelwasser still oder spritzig	0,4 l	3,90
Gourmet Wasser in der Gastro-Flasche still oder spritzig	0,75 l	8,50

Heiße Getränke

mit Burkhof Kaffee und verschiedenen Teesorten

Haferl Kaffee	4,50
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	4,90
Italienischer Espresso/doppelt	3,20/4,50
Haferl Tee	4,70
unsere Teesorten zur Wahl: Earl Grey, grüner Tee, Früchtetee, Kamille, Pfefferminze	

Bitte beachten Sie auch unser Mittags- und Wochenkarte

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Diese händigen Ihnen gerne eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen aus.

Wirtshaus Rechthaler Hof

Vorspeise, Suppentopf und Salate

Deftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen oder Nudeln	6,90
Große Portion mit zusätzlich Fleischeinlage (Tafelspitz)	9,90
Original ungarische Gulaschsuppe	8,90
Münchner Kartoffelsuppe mit Speck und Wienerle	8,90
Knackige Gärtnersalate mit gebratenen Waldpilzen und Körndl	15,90
oder mit gebratener Hühnerbrust, Pilzen und Grana	17,90
oder mit gegrilltem Ziegenkäse Honig und Feigensenf	18,90

Unsere beliebten Wirtshaus Vorspeisen, p. P. 13,90
 – die mediterrane Variante
 Prosciutto, Grana, Salami, Rucola, Oliven, eingelegte Tomaten
 – die bayrische Tradition
 Geräuchertes, Schinken, Kren, Salami, Obatzda, Streichwurst

Wirtshaus Schnitzel

bitte Beilagen dazu bestellen

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Zitrone und Preiselbeeren	16,90
Knusper Schnitzel von der Pute im Cornflakesmantel mit Sauce Remoulade und Zitrone	17,90
Jägerschnitzel „Natur gegrillt“ mit gebratenem Speck und cremigen Pilzen	17,90
Münchner Schnitzel mit Senf Meerrettich-Panade und frisch gehobeltem Meerrettich	18,90
Braver Cordon bleu – mit saftigem Wacholderschinken, Emmenthaler und Obatzda gefüllt, mit Preiselbeeren	19,90
Wiener Schnitzel von der Kalbslende in Butterschmalz gebacken mit Zitrone und Preiselbeeren	28,90

Hauptgerichte

Schweinebraten in Ayinger Dunkelbiersoße mit handgedrehtem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	18,90
Jägerbraten mit Speck-Schwammerlsoße und in Butter geschwenkte Spätzle	21,90
Wiener Zwiebelrostbraten aus dem RINDERFILET mit krossen Röstzwiebeln und cremigen Käsespätzle	36,90
Scharf gebratenes Hähnchengyros mit Tzatziki, Wirtshaus Pommes und Salat	18,90
Holzfallersteak vom Grill mit Speck, Spiegelei, Pilzen, Kräuterbutter und Wirtshaus Pommes	24,90
Zanderfilet in Olivenöl mit Kräutern gebraten, mit Zitrone, Remouladensauce und bunten Salaten	25,90
Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Crème fraîche dazu Krokette	23,90
Original Pasta Bolognese mit 100% heimischem Rindfleisch	16,90

Verschiedenes aus Topf und Pfanne (vegetarisch)

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	15,90
Frische Rahmschwammerln mit gemischten Waldpilzen, Kräutern und mit gebratenen Breznknödel	16,90
VEGANE Pasta mit Thai Curry und viel frischem Gemüse	15,90

Der Küchenchef empfiehlt:

Bayrischer Würstelteller – feurige Debreziner, Rostbratwürstel, würziger Polnischer und Berner Würstel dazu Sauerkraut, Kren und Kartoffelsalat	18,90
Gourmetteller – ofenfrische Ente und Spanferkel mit Jus, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	28,90
Ofenfrischer, zarter Spanferkelbraten mit bayrischem Kartoffel-Gurkensalat	23,90
1/4 oder 1/2 ofenfrische bayrische Ente vom Geflügelhof Lugeder mit Kartoffelknödel und Blaukraut	22,90/27,90
Ochsenfetzen vom Angus RINDERFILET mit Pfeffersoße mit speckigen Bratkartoffeln und nussigem Ruccola	36,90
800 g ofenfrische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Kartoffel-Gurkensalat	21,90
Rehragout aus heimischen Wäldern mit Preiselbeerbirne und Butterspätzle	25,90
Bayrischer Kalbstafelspitz, im eigenen Sud gegart mit Meerrettichsoße und Kartoffel-Gurkensalat	21,90

XL Burger

XL Hamburger Klassik – 230 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit knackigem Salatmix und Burger-Soße	15,90
XL Wirtshaus Bacon-Cheeseburger – 230 g saftiges Black Angus Rindfleisch, Speck vom Grill mit Zwiebeln und Chesterkäse	16,90
XL Ziegenkäse-Burger – 230 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit Ziegenkäse-Taler, Preiselbeeren, Feigensenf und Speck	16,90

Brotzeiten

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit Breze	13,90/14,90
Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Senf	14,90
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebeln und Breze	12,90
6 Nürnberger Rostbratwürstel vom Grill mit sämigem Sauerkraut	14,90
XL Currywurst vom Grill mit würziger Currysoße, Wirtshaus Pommes und Krautsalat	15,90
Tiroler Gröstl – Bratenwürfel und Bratkartoffeln, Debreziner, Speck, Spiegelei und dazu Krautsalat	17,90
Münchner Fleischpflanzerl mit Röstzwiebeln, Pfeffer-Senfsoße und Kartoffel-Gurkensalat	18,90
Flammkuchen mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	15,90

Beilagen

Gemischte bunte Gärtnersalate	6,50
Wirtshaus Pommes, Süßkartoffel-Pommes, Bratkartoffeln	5,50
Spätzle, Sauerkraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel	4,90
Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Coleslaw	4,90

Was Süßes zum Schluss (Dessert)

Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu cremiges Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße	8,90
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,90
Apfelkücherl in Zimtucker gewendet mit Vanilleeis	6,90

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Diese händigen Ihnen gerne eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen aus.



Englische Speisekarte/
English menu