Wirtshaus Rechthaler Hof

AUS BAYERN. FÜR MÜNCHEN. FÜR DICH.

Ayinger Biere

frisch gezapft vom Fass

Gebraut mit besten heimischen Zutaten und regionaler Braugerste aus Aying. Traditionelle Braukunst und höchste Qualität – dafür steht Ayinger seit 1878.



Ayinger Lager Hell passt perfekt zum Schnitzel, Obatzden und allen regionalen Speisen	0,5 l	5,7
Ayinger Bräuweisse besonders gut zu Weißwurst, Geflügel, Fisch, Pasta und Caesar Salad	0,5 l	5,8
Ayinger Urweisse hervorragend zu gegrilltem, deftigem Fleisch und Burgern	0,5 l	5,8
Ayinger Altbairisch Dunkel ideal zu Haxe, Zwiebelrostbraten und Schokokuchen	0,5 l	5,8
Ayinger Kellerbier naturtrüb exzellent zu herzhaften Brotzeiten, Würsteln und Schweinebraten	0,5 l	5,8

Ayinger Biere *aus der Flasche*



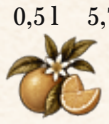
Ayinger Leichte Bräuweisse leicht und spritzig mit 40 % weniger Alkohol und Kalorien trotz vollem Geschmack	0,5 l	5,8
Ayinger Bairisch Pils elegant, schlank und hopfenbetont	0,3 l	5,8
Schneider Weisse alkoholfreies Weißbier der ideale isotonische Durstlöscher	0,5 l	5,8
Hopfenthaler alkoholfreies Helles helle Farbe, leicht hopfig	0,5 l	5,8

Durstlöscher, gemischt aus Bier



Ayinger Russ frisch gezapft mit der Ayinger Bräuweissen, gemischt mit Zitronen-Kracherl	0,5 l	5,8
Ayinger Radler frisch gezapft mit dem Ayinger Lager Hell, gemischt mit Zitronen-Kracherl	0,5 l	5,7

Aperitif



Schnitt Ayinger Lager Hell	0,3 l	4,6
Aperol Spritz Prosecco, Soda, Aperol, Orange	0,25 l	9,5
Sarti Spritz Prosecco, Soda, Sarti Rosa	0,25 l	9,5
Campari Spritz Prosecco, Soda, Campari	0,25 l	9,5
Prosecco mit Rhabarbersaft und viel Eiswürfeln	0,4 l	9,5

Kleine Weinkarte

Offene Weissweine

Grüner Veltliner vom Weingut Wimmer aus Niederösterreich, trocken und frisch	0,2 l	7,9
Lugana Lago di Garda von Zenato aus Venetien, feinfruchtig und harmonisch	0,2 l	9,9

Offene Rotweine

Barbera von Fratelli Dogliani aus dem Piemont, kräftig mit schönem Körper	0,2 l	8,9
Zweigelt Qualitätswein von Markowitsch Niederösterreich, reif und dunkelrot	0,2 l	9,9
Weinschorle weiß oder rot süß oder sauer	0,5 l	8,9



Flaschenweine

Weiss

Weißburgunder 2024 Potzinger Südsteiermark, Österreich, elegant, weich und leicht fruchtig	34,9
Lugana DOC 2025 Bulgarini Lombardei, Italien, feinfruchtig, harmonisch und ausgewogen	36,9
Fass 4 Grüner Veltliner 2024 Weingut Ott Niederösterreich, AT, trocken, frisch und knackig	44,9

Rot

Primitivo Puglia 2022, Doppio Passo Venetien, IT, samtig, kräftig und vollmundig	35,9
Lagrein 2023, Weingut Muri-Gries Südtirol, weich, körperreich und intensiv	39,9

Schaumwein

Prosecco Valdo DOCG, Marca Oro Venetien, IT	37,9



Flüssige, geistreiche Nachspeisen

Obstbrand – 38 %	2 cl	4,5
Williamsbirnen-, Himbeer-, Haselnuss-, Marillenbrand	2 cl	4,9
Slyrs, Bavarian Whisky – 43 %	2 cl	7,9
Jägermeister in geeisten Gläsern – 35 %	2 cl	4,2
(Eros) Ramazzotti auf Eis mit Zitrone – 36 %	2 cl	4,9
Absolut Vodka | mit Red Bull – 43 %	4 cl	5,9 | 12,9
Bombay Sapphire Gin Tonic mit Gurke – 40 %	4 cl	12,9
Jack Daniel's mit Cola und Eiswürfeln – 42 %	4 cl	12,9

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte und Softdrinks

Apfelsaft, Johannisbeersaftgetränk, Rhabarbernektar, Maracujanektar, Holunderblütensirup pur oder als Schorle	0,2 l 4,1 | 0,4 l	5,1
Afri Cola, Orangen-Kracherl, Cola-Fanta-Mix	0,4 l	5,1
Zitronen-Kracherl	0,4 l	4,5

Mineralwasser

Original Münchner Tafelwasser still oder spritzig	0,4 l	4,3
Gourmetwasser in der Gastroflasche still oder spritzig	0,75 l	8,9

Heisse Getränke

mit Burkhof Kaffee und verschiedenen Teesorten

Haferl Kaffee	4,5
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	4,9
Italienischer Espresso | doppelt	3,2 | 4,5
Haferl Tee	4,7

Unsere Teesorten zur Wahl: Earl Grey, grüner Tee, Früchtetee, Kamille, Pfefferminze

Warum Ayinger?

Wir brauen mit Leidenschaft, Zeit und besten Zutaten. Unser Wasser stammt aus eigenen Tiefbrunnen, unsere Braugerste von nachhaltig bewirtschafteten Feldern aus der Region. So entstehen Biere mit charaktervollem Geschmack und höchster Qualität – aus Überzeugung und mit Verantwortung für unsere Heimat und kommende Generationen.



Ayinger Bierkultur – seit 1878

Tradition – Bayerische Braukunst seit 1878

Familie – In 7. Generation familiengeführt

Heimat – Verwurzelt in Aying und Oberbayern

Reinheitsgebot – · Wasser · Malz · Hopfen · Hefe

Ausgezeichnete Bierkultur aus Bayern

GUT ESSEN. GUT TRINKEN. GUT GEHT'S. ♥

Alle Preise in € inklusive der gesetzlichen MwSt.

Unsere Wirtshaus-Klassiker

Suppen

klein/groß

Kräftige Rindsbouillon 5,9/7,9
Frittaten oder Leberknödel · Schnittlauch –
wärmend und wohltuend

Münchner Kartoffelsuppe 6,6/9,6
Kartoffeln · Speck · Wiener Würstel – *bodenständig und sämig*

Ungarische Gulaschsuppe 6,9/9,9
bestes Rindfleisch · Bauernbrot – *kräftig und pikant*

Vorspeisen und Salate

klein/groß

Angus Rindertatar 16,9/23,9
fein raffiniert abgeschmeckt · goldbraunes Röstbrot –
traditionell und kräftig

Vorspeisenbrettl „Tradition“ 17,9
reichhaltig · herzhaft · bayrische Schmankerl –
deftige Brettl' Auswahl!

Knusprig gebackener Camembert 15,9
Preiselbeeren · Walnüsse · bunte Salate –
cremig und mild-würzig

Knackiger Caesar Salad 14,9
Parmesan · Croûtons · Caesar-Dressing – *frisch und würzig*
... gebratener Hühnerbrust, Kräutern und Pilzen + 6,9
... Münchner Schnitzelstreifen
in Senf-Meerrettich-Panade + 7,9

Bayerische Brotzeit

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat 13,9/14,9
Lyoner · Zwiebeln · Essiggurke und Breze –
Schweizer mit mild-nussigem Emmentaler

Biergarten-Obatzda 13,9
Camembert · Frischkäse · Zwiebeln · Breze –
cremig und gschmackig

Gebratener Leberkäse 14,9
2 Spiegeleier · Kartoffel-Gurkensalat · Senf – *fesch und saftig*

XL-Currywurst 15,9
Currysoße · Wirtshaus-Pommes · Krautsalat –
würzig und feurig

Nürnberger Rostbratwürstl 14,9
Fass-Sauerkraut · Senf · Bauernbrot – *kross und rustikal*

Nudeln

Omas Schinkennudeln 15,9
Saftiger Schinken · Speck · Ei · Zwiebeln –
herzhaft aus der Pfanne

Pasta Bolognese 16,9
BIO Rind- und Kalbfleisch · Tomaten · Parmesan –
klassisch und vollmundig

Beilagen

Gemischter bunter Gartensalat	6,8
Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Bratkartoffeln	je 5,7
Spätzle, Sauerkraut, Kartoffelknödel oder Brezenknödel	je 5,2
Krautsalat, Kartoffel-Gurken-Salat oder Coleslaw	je 5,2

Original Ayinger Schweinebraten
mit rescher Kruste

Ayinger Dunkelbiersoße · Kartoffelknödel ·
herzhaftem Speckkrautsalat 19,9



Wiener Zwiebelrostbraten 32,9
zartes Rinderfilet · Röstzwiebeln · Kässpätzle ·
Bratensoße – *kräftig und reichhaltig*

Münchner Spanferkelbraten 23,9
Kartoffelknödel · Ayinger Dunkelbiersoße ·
Kartoffel-Gurkensalat – *zart und fein*

Bayerisches Gröstl 17,9
Bratenstücke · Kartoffeln · Debreziner · Speck ·
2 Spiegeleier · Krautsalat – *deftig aus der Pfanne*

800 g deftige Schweinshaxe 23,9
Ayinger Dunkelbiersoße · Knödel ·
Kartoffel-Gurkensalat – *goldbraun und kross-zart*

Wirtshaus - Würstelteller 19,9
Debreziner · Nürnberger · Berner · Polnischer ·
Sauerkraut · Kartoffelsalat – *goldbraun und saftig*

Genuss-Tipp:
Herzhaftes essen und ein frisch gezapftes Ayinger Helles trinken



Wirtshaus Schnitzel
bitte Beilagen dazu bestellen

Original Münchner Schnitzel 18,9
scharfer Senf · frischer Meerrettich · knusprige
Panade – *würzig und spannend auf Münchner Art*

Schnitzel „Wiener Art“ 17,9
Schweinelende · Zitrone · Preiselbeeren –
goldbraun und saftig

Jägerschnitzel „NATUR“ 17,9
Champignons · Speck · Rahmsoße –
rustikal und waldaromatisch

Braumeister Cordon Bleu 20,9
saftiger Schinken · Emmentaler · Obatzda ·
Rahmschwammerln – *deftig gefüllt*

Original Wiener Kalbsschnitzel 26,9
Butterschmalz · Zitrone · Preiselbeeren –
hauchdünn und goldgelb

Wirtshaus-Schmankerl

Ofenfrischer Jägerbraten 23,9
Champignons · Speck · Butterspätzle –
saftig-zart und waldwürzig

Argentinisches Rinderfilet –
8 Wochen gereift 36,9
grüne Pfeffersoße · Bratkartoffeln · Rucola –
butterzart und medium gegrillt

Zanderfilet auf der Haut gebraten 25,9
Rosmarinöl · Zitrone · viel frische Salate · Remoulade –
fein und leicht

Holzfällersteak – herzhaft vom Grill 23,9
Speck · 2 Spiegeleier · Kräuterbutter · Pommes –
kräftig und rustikal

Putengeschnetzeltes Züricher Art 22,9
Champignons · Crème fraîche · Spätzle –
sämig und mild aromatisch

XL-Burger
mit Pommes

XL-Bayern Burger 19,9
Leberkäse · Obatzda · Speck · Kren · Emmentaler –
deftig und echt bayrisch

XL-Wirtshaus-Bacon-Cheeseburger 23,9
Black Angus · Bacon · Cheddar · Zwiebeln –
herzhaft und kräftig

XL-Wirtshaus-Chicken-Burger 21,9
gegrillte Hühnerbrust · Bacon · Emmentaler · Salat –
zart und würzig

Vegetarisch und Vegan

Allgäuer Kässpätzle 15,9
Bergkäse · Röstzwiebeln · Schnittlauch – *cremig und würzig*

Schwammerlragout 16,9
Waldpilze · Brezenknödel · Crème fraîche –
sämig und aromatisch

Gärtner-Pfandl 15,9
Saisongemüse · rotes Curry · Pasta –
knackig und würzig-pikant

Marktsalat 15,9
Blattsalate · Waldpilze · Kräuter · Kerne und Nüsse –
frisch und gesund

Desserts

Warmes Schokoladenküchlein 9,6
Schokoladenherz · Zwetschge · Himbeere ·
Mangoeis – *zum Dahinschmelzen*

Karamellisierter Kaiserschmarrn 14,9
Apfelmus · Zwetschgenröster · Vanilleeis –
fluffig und alpenländisch

Espresso Affogato 6,9
doppelter Espresso · Vanilleeis – *heiß und eiskalt*

Palatschinken mit Marille 9,9
Marille · Vanilleeis · Sahne – *fruchtig und luftig*

Ofenwarmer Apfelstrudel 8,9
warme Vanillesoße — *ein echter Wirtshausklassiker*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,9
waldfrisch und cremig

Heiße Apfelkücherl 8,9
Zimt-Zucker · Vanilleeis – *knusprig und verführerisch*

Du hast Allergien oder Unverträglichkeiten?
Sprich uns einfach an! Unser Service-Team reicht dir gerne unsere separate Karte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen.

Englische Speisekarte
English menu

Unser Qualitätsversprechen

- **Sorgfältig ausgewählt:** Zutaten, auf deren Qualität wir achten
- **Ehrlich und gut:** Bodenständige Wirtshausküche mit Anspruch
- **Mit Liebe zubereitet:** Von unserem Küchenteam für dich gekocht

Man schmeckt den Unterschied!



♥ AUS BAYERN, FÜR MÜNCHEN, FÜR DICH. ♥

Alle Preise in € inklusive der gesetzlichen MwSt.