

Wirtshaus Rechthaler Hof

Ayinger Biere frisch gezapft vom Fass

| | |
|--|------------|
| Ayinger Lager Hell: vollmundig, leichte Malzigkeit, angenehme Hopfenbittere | 0,5 l 5,20 |
| 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 Durstlöcher | 0,5 l 5,40 |
| Hopfenthaler alkoholfreies Helles: helle Farbe, leicht hopfig | 0,5 l 5,40 |

Durstlöcher, 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 5,20 |

Aperitif

| | |
|---|-------------|
| Schnitt Ayinger Lager Hell | 0,3 l 4,60 |
| Aperol Spritz – Prosecco, Soda, Orange, Aperol | 0,25 l 8,90 |
| Campari Spritz – Prosecco, Tonic, Orange, Campari | 0,25 l 8,90 |
| Prosecco mit Rhabarbersaft und viel Eiswürfel | 0,4 l 8,90 |
| Bavaria – Ayinger Weißbierspritz mit Prosecco, Aperol und Eiswürfel | 0,4 l 7,50 |

Weinauswahl

| | |
|--|------------|
| 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 |

für ausgesuchte Flaschenweine fragen Sie bitte Ihre Bedienung

Alkoholfreie Getränke

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

Mineralwasser

| | |
|--|-------------|
| Original Münchner Tafelwasser still oder spritzig | 0,4 l 3,90 |
| Gourmet Wasser in der Gastro-Flasche still oder spritzig | 0,75 l 7,50 |

Flüssige, geistreiche Nachspeisen

| | |
|---|---------------------|
| Geschmackvoller Obstbrand – die bayerische „Vitaminbombe“ | 38% 2 cl 4,10 |
| Williamsbirnenbrand – mild wie Gott „ihn“ schuf | 40% 2 cl 4,90 |
| Glücklich geerntete Himbeere | 42% 2 cl 4,90 |
| Eiskalte Haselnuss – die flüssige Manner Schnitte | 38% 2 cl 4,90 |
| Bayerischer Marillenbrand – wunderbar harmonisch | 40% 2 cl 4,90 |
| Slyrs, Bavarian Whisky – stark, schön, einmalig | 43% 2 cl 7,90 |
| Jägermeister, am besten in geeisten Gläsern bestellen | 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 4,50/10,90 |
| Bombay Sapphire Gin Tonic mit Gurke | 40% 4 cl 10,90 |
| Jack Daniels mit Cola und Eiswürfeln | 42% 4 cl 10,90 |

Heiße Getränke

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

Von Herbst bis Frühling jeden Sonntag großer Brunch!

Alle Preise in €

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

| | |
|---|-------|
| Kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel und dazu frischer Schnittlauch | 6,90 |
| Original ungarische Gulaschsuppe | 8,90 |
| Münchner Kartoffelsuppe mit Speck und Wienerle | 8,90 |
| Knackige, bunte Gärtnersalate, groß | 12,90 |
| mit gebratenen Waldpilzen und Kernen | 16,90 |
| mit gegrilltem Ziegenkäse und Feigensenf | 18,90 |
| mit gebratener Hühnerbrust und Pilzen | 17,90 |
| mit Backhendlstreifen im Kürbiskernmantel | 18,90 |

Wirtshaus Schnitzel

bitte Beilagen dazu bestellen

| | |
|---|-------|
| Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Zitrone und Preiselbeeren | 15,90 |
| Knusperschnitzel von der Pute im Cornflakesmantel mit Sweet Chilli Soße | 16,90 |
| Jägerschnitzel „Natur gegrillt“ mit gebratenem Speck und cremigen Pilzen | 16,90 |
| Münchner Schnitzel mit Senf Meerrettich-Panade und frisch gehobeltem Meerrettich | 17,90 |
| 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 | 27,90 |

Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Schweinebraten in Ayinger Dunkelbiersoße mit handgedrehtem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat | 18,90 |
| Jägerbraten mit Speck-Schwammerlsoße und in Butter geschwenkte Spätzle | 21,90 |
| 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 |
| Wiener Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit krossen Röstzwiebeln und cremigen Käsespätzle | 27,90 |
| Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Crème fraîche dazu Krokette | 23,90 |
| Original Spaghetti Bolognese mit 100% heimischem Rindfleisch | 15,90 |

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 und 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 |

Verschiedenes aus Topf und Pfanne (vegetarisch)

| | |
|---|-------|
| Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln | 15,90 |
| Frische Rahmschwammerln mit gemischten Waldpilzen, Kräutern und mit zwei großen Semmelknödeln | 16,90 |
| VEGANE Pasta mit Thai Curry und viel frischem Gemüse | 15,90 |

Der Küchenchef empfiehlt heute:

| | |
|---|-------------|
| Bayrischer Würstelteller – feurige Debreziner, Rostbratwürstel, würziger Polnischer und Berner Würstel dazu Sauerkraut, Kren und Kartoffelsalat | 18,90 |
| Wirtshaus Spareribs – saftig gegrillt und frisch geschnitten serviert mit Coleslaw-Salat | 23,90 |
| Ofenfrischer, zarter Spanferkelbraten mit bayrischem Kartoffel-Gurkensalat | 23,90 |
| 1/4 oder 1/2 ofenfrische bayrische Ente mit Kartoffelknödel und sämigem Blaukraut | 22,90/27,90 |
| Ochsenfetzen vom Angus Rind mit Pfeffersoße mit speckigen Bratkartoffeln und nussigem Ruccola | 27,90 |
| 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 |

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

knusprig, hauchdünn und auf dem Holzbrett serviert

| | |
|--|-------|
| Elsässer – mit geräuchertem Speck und Zwiebeln | 15,90 |
| Viva Italia – mit Mozzarella, Rucola und Cocktailtomaten | 16,90 |

Beilagen

| | |
|---|------|
| Gemischte Gärtnersalate, klein | 6,50 |
| Portion Spätzle oder Kartoffel-Gurkensalat | 4,90 |
| Portion Krautsalat oder sämiges Sauerkraut | 4,90 |
| Bratkartoffeln, Wirtshaus Pommes oder Süßkartoffel-Pommes | 5,50 |
| Semmel- oder Kartoffelknödel pro Stück | 3,30 |

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 | 8,90 |

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