Wirtshaus Rechthaler Hof

Ayinger Biere frisch gezapft vom Fass

Ayinger Lager Hell: vollmundig, leichte Malzigkeit, angenehme Hopfenbittere [p]	0,5 l	5,20
Ayinger Bräuweisse: helles Weißbier, samtig weich mit Bananen- und Zitrusnote [q]	0,5 l	5,40
Ayinger Urweisse: unser dunkles, bernsteinfarbenes Weißbier, hefig und malzaromatisch [q]	0,5 l	5,40
Ayinger Altbairisch Dunkel: nussiges Aroma mit feiner Kakao- und Kaffeenote [p]	0,5 l	5,40
Ayinger Kellerbier naturtrüb: untergäriges, helles Vollbier, frisch malzig mit feiner Hefenote [p]	0,5 l	5,40

Ayinger Biere aus der Flasche

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

Durstlöscher, gemischt aus Bier

Ayinger Russ – frisch gezapft mit der Ayinger Bräuweissen, gemischt mit Zitronen Kracherl [3,8,q]	0,5 l	5,40
Ayinger Radler – frisch gezapft mit dem Ayinger Lager Hell gemischt mit Zitronen Kracherl [3,8,p]	0,5 l	5,20

Aperitif

Schnitt Ayinger Lager Hell [p]	0,3 l	4,60
Aperol Spritz – Prosecco, Soda, Orange, Aperol [1,7,m]	0,25 l	7,50
Campari Spritz – Prosecco, Tonic, Orange, Campari [1]	0,25 l	7,50
Ayinger Brauer Sprizz- Aperol, Hollundersirup, Helles, Eiswürfel [1,7,p]	0,4 l	7,50
Bavaria – Ayinger Weißbierspritz mit Prosecco, Aperol und Eiswürfel [1,7,m,q]	0,4 l	7,50

Weinauswahl

Offene Weißweine

Grüner Veltliner von Weingut Wimmer aus Niederösterreich	0,2 l	6,90
Lugana Lago di Garda von Zenato aus Venetien [m]	0,2 l	7,90

Offene Rotweine

Zweigelt von Markowitsch aus Niederösterreich [m]	0,2 l	7,90
Barbera von Fratelli Dogliani aus dem Piemont [m]	0,2 l	7,50
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer	0,5 l	7,90

für ausgesuchte Flaschenweine fragen Sie bitte Ihre Bedienung

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Säfte: Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Holunder		
pur	0,2 l	4,10
oder als Schorle	0,4 l	4,90
Afri Cola [1,3,6,8]	0,4 l	4,90
Orangen Kracherl [1,3,8]	0,4 l	4,90
Cola-Fanta-Mix [1,3,6,8]	0,4 l	4,90
Zitronen Kracherl [3,8]	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	4,40
Glücklich geerntete Himbeere	42%	2 cl	4,40
Eiskalte Haselnuss – die flüssige Manner Schnitte	38%	2 cl	4,60
Bayerischer Marillenbrand – wunderbar harmonisch	40%	2 cl	4,60
Slyrs, Bavarian Whisky – stark, schön, einmalig	43%	2 cl	6,50
Jägermeister, am besten in geeisten Gläsern bestellen	35%	2 cl	4,20
(Eros) Ramazotti auf Eis mit Zitrone	36%	2 cl	4,20
Original Absolut Vodka/mit Red Bull	43%	2 cl	3,90/8,90
Bombay Sapphire Gin Tonic mit Gurke	40%	2 cl	9,50
Jack Daniels mit Cola und Eiswürfeln	42%	2 cl	8,90

Heiße Getränke

mit Burkhof Kaffee und verschiedenen Teesorten

Haferl Kaffee [6]	4,10
Haferl Milchkaffee [g,6]	4,50
Italienischer Cappuccino [g,6]	4,50
Italienischer Espresso/doppelt [g,6]	2,90/4,30
Latte Macchiato [g,6]	4,60
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 €

Allergene: g Milch, m Schwefeldioxid und Sulphite, p Gerstenmalz, q Weizenmalz

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 6 koffeinhaltig, 7 chininhaltig, 8 Süßungsmittel, 9 geschwefelt

Wirtshaus Rechthaler Hof

Vorspeise, Suppentopf und Salate

Kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel und dazu frischer Schnittlauch [a,c]	6,90
Original ungarische Gulaschsuppe [a]	7,90
Münchner Kartoffelsuppe mit Speck und Wienerle [a,g,i,1,2]	7,90
Knackige, bunte Saisonsalate mit gebratener Hühnerbrust und gebratenen Pilzen oder als Backhendel im Kürbiskernmantel [k]	18,90
VEGANE Gärtnersalate mit in Kräutern gebratenen Waldpilzen dazu geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne [h]	15,90
Currywurst vom Grill mit würziger Currysoße und Wirtshaus Pommes [i,k,2,8]	14,90
Tiroler Gröstl – Bratenwürfel und Bratkartoffeln, Debreziner, Speck, Spiegelei und dazu Krautsalat [c,k,1,2]	16,90
Münchner Fleischpflanzerl mit Röstzwiebeln, Pfeffer-Senfsoße und Kartoffel-Gurkensalat [a,c,g,i,k,1,2]	16,90

Wirtshaus Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art" mit Wirtshaus Pommes [a,c]	17,90
Münchner Schnitzel mit Senf-Meerrettich-Panade dazu Kartoffel-Gurkensalat [a,c,k]	20,90
Jägerschnitzel mit Speck und Pilzen dazu in Butter geschwenkte Spätzle [a,c,k,2]	20,90
Braver Cordon bleu – mit Wacholderschinken, Emmentaler und Obatzda gefüllt dazu Wirtshaus Pommes [a,c,g,2]	22,90
Wiener Schnitzel von der Kalbslende in Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, Zitrone und Wildpreiselbeeren [a,c]	29,90

Hauptgerichte

Schweinebraten in Ayinger Dunkelbiersoße mit handgedrehtem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat [a,c,g,2]	17,90
Jägerbraten mit Speck-Schwammerlsoße und in Butter geschwenkte Spätzle [a,c,g,2]	20,90
Holzfällersteak vom Grill mit Speck, Spiegelei, Pilzen, Kräuterbutter und Wirtshaus Pommes [g,k,2]	23,90
Zanderfilet in Olivenöl mit Kräutern gebraten, mit Zitrone, Remouladensauce und bunten Salaten [a]	21,90
Wiener Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit krossen Röstzwiebeln und cremigen Käsespätzle [g,k,2]	29,90
Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art" mit frischen Champignons und Crème fraîche dazu Kroketten [a,c,g,h,i,k,1,2]	21,90

XL Burger

XL Hamburger Klassik – 230 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit knackigem Salatmix und Burger-Soße [a,g,k,1,2]	14,90
XL Wirtshaus Bacon-Cheeseburger – 230 g saftiges Black Angus Rindfleisch und Speck vom Grill mit Zwiebeln und Chesterkäse [a,g,k,1,2]	15,90
XL Ziegenkäse-Burger – 230 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit Ziegenkäse-Taler, Preiselbeeren, Feigensenf und Speck [a,g,k,1,2]	15,90
XL Weiß-Blau-Burger – 230 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit Gorgonzolacreme, knuspriger Speck und knackiger Salatmix [a,g,k,1,2]	15,90
XL Gipfelstürmer – 230 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit Tiroler Heumilchkäse, Parmesan, Rucola, knuspriger Speck und Jalapeños (scharf) [a,g,k,1,2]	15,90

Der Küchenchef empfiehlt heute:

Bayrischer Würstelteller – feurige Debreziner, Rostbratwürstel und würziger Polnischer dazu Sauerkraut, Kren und Kartoffelsalat [a,i,k,1,2]	17,90
Wirtshaus Spareribs – saftig gegrillt und frisch geschnitten serviert mit Coleslaw-Salat [f,k,1,2]	21,90
Ofenfrischer, zarter Spanferkelbraten mit bayrischem Kartoffel-Gurkensalat [a,k]	21,90
Wirtshaus Teller mit Schnitzel, Spanferkel, Leberkäse, Debreziner, Speck, Spiegelei, Kren, Sauerkraut und Kartoffelsalat [a,c,k,1,2]	23,90
Ochsenfetzen vom Angus Rind mit Pfeffersoße dazu Rucola und Bratkartoffeln [g,k,2]	29,90
800 g ofenfrische Schweinshaxe mit Kartoffel-Gurkensalat [h,k,1,2]	19,90

Brotzeiten

Bayerisches Brotzeitbrett'l mit allerlei zum Schmieren, Schneiden und Beißen dazu gibt's einen gemischten Brotkorb [a,c,h,i,k,1,2]	18,90
Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit Breze [a,g]	12,90/13,90
Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Senf [c,k,1]	14,90
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebeln und Breze [a,g,2]	12,90
8 Nürnberger Rostbratwürstel vom Grill mit sämigem Sauerkraut [k,1,2]	14,90

Vegetarisch und Nudeln

VEGANE Pasta, viel buntes Gemüse mit rotem Curry, Kokosmilch und frischem Koriander, leicht scharf	16,90
Frisch gekochte Pasta mit cremiger Rucola-Walnuss-Pesto, mit Kokosmilch, Parmesan und Cocktailtomaten	15,90
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln [a,g]	14,90
Frische Rahmschwammerln mit gemischten Waldpilzen, Kräutern und mit zwei großen Semmelknödeln [a,c,g]	15,90

Flammkuchen

knusprig, hauchdünn und auf dem Holzbrett serviert

Elsässer – mit geräuchertem Speck und Zwiebeln [a,g,2]	14,90
Viva Italia – mit Mozzarella, Rucola und Cocktailtomaten [a,g]	15,90
Rotkäppchen – mit Räucherlachs, Camembert und roten Zwiebeln [a,g]	16,90

Beilagen

Kleiner gemischter Salat oder gemischte Blattsalate	5,90
Portion Spätzle oder Kartoffelsalat	4,90
Portion Krautsalat oder Sauerkraut	4,90
Bratkartoffeln, Wirtshaus Pommes oder Süßkartoffel-Pommes	4,90
Semmel- oder Kartoffelknödel pro Stück	3,30

Dessert

Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu cremiges Vanilleeis und Sahne [a,c,g,e]	7,90
Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße [a,g]	7,90
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren [g]	7,90
Klassische Tiramisu mit Löffebisquit und Mascarponecreme [a,c,g,1]	7,90

Alle Preise in € | Allergene: a glutenhaltiges Getreide, c Eier, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, k Senf | Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 8 Süßungsmittel