

Wirtshaus Rechthaler Hof

Ayinger Biere frisch gezapft vom Fass

Ayinger Lager Hell: vollmundig, leichte Malzigkeit, angenehme Hopfenbittere ^P	0,5 l	4,40
Ayinger Bräuweise: helles Weißbier, samtig weich mit Bananen- und Zitrusnote ^q	0,5 l	4,50
Ayinger Urweise: unser dunkles, bernsteinfarbenes Weißbier, hefig und malzaromatisch ^q	0,5 l	4,50
Ayinger Altbairisch Dunkel: nussiges Aroma mit feiner Kakao- und Kaffeenote ^P	0,5 l	4,50
Ayinger Kellerbier naturtrüb: untergäriges, helles Vollbier, frisch malzig mit feiner Hefenote ^P	0,5 l	4,50

Ayinger Biere aus der Flasche

Ayinger Leichte Bräuweise: leicht und spritzig mit 40% weniger Alkohol und Kalorien trotz vollem Geschmack ^q	0,5 l	4,50
Ayinger Bairisch Pils: elegant, schlank und hopfenbetont ^P	0,3 l	4,30
Schneider Weisse alkoholfreies Weißbier: der ideale isotonische Durstlöscher ^q	0,5 l	4,50
Hopfenthaler alkoholfreies Helles: helle Farbe, leicht hopfig ^P	0,5 l	4,50

Durstlöscher, gemischt aus Bier

Ayinger Russ – frisch gezapft mit der Ayinger Bräuweisen, gemischt mit Zitronen Kracherl ^{3,8,q}	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,50
Ayinger Radler – frisch gezapft mit dem Ayinger Lager Hell gemischt mit Zitronen Kracherl ^{3,8,p}	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40

Aperitif

Glas Prosecco ^m	0,1 l	4,50
Aperol Spritz – Prosecco, Soda und Aperol ^{1,7,m}	0,25 l	5,90
Bavaria – Ayinger Weißbierspritz mit Prosecco und Aperol ^{1,7,m,q}	0,25 l	5,90
Schnitt Ayinger Lager Hell ^P	0,3 l	3,30

Weinauswahl

Offene Weißweine

Chardonnay von Casa Vinicola Bennati aus Venetien ^m	0,2 l	6,60
Lugana Lago di Garda von Zenato aus Venetien ^m	0,2 l	6,90

Offene Rotweine

Campo Largo, Cabernet-Sauvignon aus Chile ^m	0,2 l	6,90
Barbera von Fratelli Dogliani aus dem Piemont ^m	0,2 l	6,60
Weinschorle weiß oder rot, süß oder saver	0,5 l	7,50

für ausgesuchte Flaschenweine fragen Sie bitte Ihre Bedienung

Flüssige, geistreiche Nachspeisen

Geschmackvoller Obstbrand – die bayerische „Vitaminbombe“	38% 2 cl	3,40
Williamsbirnenbrand – mild wie Gott „ihn“ schuf	40% 2 cl	3,50
Glücklich geerntete Himbeere	42% 2 cl	3,60
Eiskalte Haselnuss – die flüssige Manner Schnitte	38% 2 cl	3,90
Bayerischer Marillenbrand – wunderbar harmonisch	40% 2 cl	3,60
Slyrs, Bavarian Whisky – stark, schön, einmalig	43% 2 cl	4,90
Jägermeister, am besten in geeisten Gläsern bestellen	35% 2 cl	3,20
(Eros) Ramazotti auf Eis mit Zitrone	36% 2 cl	3,50
Original Absolut Vodka	43% 2 cl	3,40
Bombay Sapphire Gin Tonic mit Gurke	40% 2 cl	7,90
Jack Daniels mit Cola und Eiswürfeln	42% 2 cl	7,90

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Säfte/Nektar: Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder, Orange, Ananas, Maracuja pur	0,2 l	3,20
oder als Schorle	0,4 l	4,20
Afri Cola ^{1,3,6,8}	0,4 l	4,20
Orangen Kracherl ^{1,3,8}	0,4 l	4,20
Cola-Fanta-Mix ^{1,3,6,8}	0,4 l	4,20
Zitronen Kracherl ^{3,8}	0,4 l	3,70

Mineralwasser

Original Münchner Tafelwasser still oder spritzig	0,3 l	3,10
Gourmet Wasser in der Gastro-Flasche still oder spritzig	0,75 l	5,90

Heiße Getränke

mit Burkhoff Kaffee und Eilles Teesorten

Haferl Kaffee ⁶	3,30
Haferl Milchkaffee ^{8,6}	3,60
Italienischer Espresso/doppelt ^{8,6}	2,50/3,50
Großer italienischer Cappuccino ^{8,6}	3,60
Latte Macchiato ^{8,6}	3,60
Haferl Schokolade mit Milch ⁸	3,90
Haferl Eilles Tee	3,60

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

Bitte beachten Sie unsere Cocktailkarte!

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, Pfanne, Grill

Kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel und dazu frischer Schnittlauch ^{a,c}	5,90
Currywurst vom Grill mit würziger Currysoße und Wirtshaus Pommes ^{i,k,2,8}	9,90
Knackige, bunte Saisonsalate mit gebratener Hühnerbrust und gemischten Pilze ^k	13,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und gebratenen Pilzen ^g	12,90
Tiroler Gröstl – Bratenwürfel und Bratkartoffeln, Speck, Spiegelei und dazu Krautsalat ^{c,2}	12,90

Wirtshaus Schnitzel

Der Küchenchef empfiehlt heute:

Wirtshaus Spareribs – saftig gegrillt und frisch geschnitten serviert ^{f,k,1,2}	14,90
Ofenfrischer Spanferkelbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{a,k}	15,90
Ochsenfetzen vom Angus Rind mit Pfeffersoße dazu Rucola und Bratkartoffeln ^{g,k,2}	21,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Wirtshaus Pommes ^{a,c}	14,90
Münchner Schnitzel mit Senf-Meerrettich-Panade dazu Kartoffel-Gurkensalat ^{a,c,k}	14,90
Jägerschnitzel mit Speck und Pilzen dazu in Butter geschwenkte Spätzle ^{a,c,k,2}	14,90
Braver Cordon bleu – mit Wacholderschinken, Emmentaler und Obatzda gefüllt dazu Wirtshaus Pommes ^{a,c,g,2}	16,90
Wiener Schnitzel von der Kalbslende in Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, Zitrone und Wildpreiselbeeren ^{a,c}	19,90

Hauptgerichte

Schweinebraten in Ayinger Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödel und dazu Speckkrautsalat ^{a,c,g,2}	13,90
Jägerbraten mit Speck-Schwammerlsoße und in Butter geschwenkte Spätzle ^{a,c,g,2}	14,90
Holzfallersteak vom Grill mit Speck, Spiegelei, Pilzen, Kräuterbutter und Wirtshaus Pommes ^{g,k,2}	15,90
Seelachs-Filet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce ^{a,c}	14,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle und gemischtem Salat ^{g,k,2}	23,90

Brotzeiten

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit Breze ^{a,g}	8,90/9,90
Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{c,k,1}	9,90
Original ungarische Gulaschsuppe ^a	6,90
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebeln ^{a,g,2}	9,90
Nürnberger Rostbratwürstel vom Grill mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{k,1,2}	8,90

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

XL Burger

XL Hamburger Klassik – 226 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit knackigem Salatmix und Burger-Soße ^{a,g,k,1,2}	10,90
XL Wirtshaus Bacon-Cheeseburger – 226 g saftiges Black Angus Rindfleisch und Speck vom Grill mit Zwiebeln und Chesterkäse ^{a,g,k,1,2}	11,90
XL Ziegenkäse-Burger – 226 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit Ziegenkäse-Taler, Preiselbeeren, Feigensenf und Speck ^{a,g,k,1,2}	12,90
XL Weiß-Blau-Burger – 226 g saftig gegrilltes Black Angus Rindfleisch mit Gorgonzolacreme, knuspriger Speck und knackiger Salatmix ^{a,g,k,1,2}	12,90
XL Gipfelstürmer – Tiroler Heumilchkäse, Parmesan, Rucola, knuspriger Speck und Jalapeños (scharf) ^{a,g,k,1,2}	12,90

Bave dir deinen eigenen Burger – Klassik Burger	10,90
Jalapeños, gegrillter Speck ² , Spiegelei ^c , Chesterkäse ^g , Röstzwiebeln, Parmesan ^g	zuzüglich je 1,00
gebratene Pilze, Ziegenkäse und Preiselbeeren ^g , geschmolzener Gorgonzola ^g , Heumilchkäse ^g	zuzüglich je 1,50

Als Beilage stehen zur Wahl: Wirtshaus Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder gemischter Salat	je 2,90
--	---------

Nudeln und Vegetarisch

Wirtshaus Schinkennudeln mit kleinem Salat ^{a,2}	10,90
VEGANE Pasta mit viel gebratenem Gemüse, rotem Curry und Kokosmilch	13,90
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a,g}	12,90
Frische Rahmschwammerln mit gemischten Waldpilzen, Kräutern und zwei Semmelknödeln ^{a,c,g}	12,90

Flammkuchen

knusprig, hauchdünn und auf dem Holzbrett serviert	
Elsässer – mit geräuchertem Speck und Zwiebeln ^{a,g,2}	10,90
Veggi – vegetarischer Flammkuchen mit buntem Gemüse ^{a,g}	11,90
Viva Italia – mit Mozzarella, Rucola und Cocktailtomaten ^{a,g}	12,90
Rotkäppchen – mit Räucherlachs, Camembert und roten Zwiebeln ^{a,g}	13,90
Rechthaler Hof – Parmaschinken, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesansplitter ^{a,g,2}	13,90

Dessert

Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu cremiges Vanilleeis und Sahne ^{a,c,g,e}	6,90
Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße ^{a,g}	6,90
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^g	6,90
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Apfelmus ^{a,g}	10,90