

Wirtshaus Rechthaler Hof

Cervezas Ayinger de barril

Ayinger Lager Hell: con cuerpo, sabor suave a malta, amargor agradable del lúpulo	0,5 l 5,20
Ayinger Bräuweisse: cerveza de trigo clara, suave, con notas de plátano y cítricos	0,5 l 5,40
Ayinger Urweisse: cerveza de trigo oscura, color ámbar, con levadura y aroma a malta	0,5 l 5,40
Ayinger Altbairisch Dark: aroma a nuez con toques de cacao y café	0,5 l 5,40
Ayinger Kellerbier cerveza clara, sin filtrar, con sabor a malta fresca y levadura	0,5 l 5,40

Cervezas Ayinger en botella

Ayinger Light Bräuweisse: ligera y chispeante, con 40% menos alcohol y calorías	0,5 l 5,40
Ayinger Bairisch Pils: elegante, ligera, con notas amargas del lúpulo	0,3 l 5,40
Schneider Weisse sin alcohol: cerveza de trigo isotónica y refrescante	0,5 l 5,40
Hopfenthaler Helles sin alcohol: clara, ligeramente lupulada	0,5 l 5,40

Cervezas mezcladas (refrescantes)

Ayinger Russ – Bräuweisse de barril mezclada con limonada	0,5 l 5,40
Ayinger Radler – Lager Hell de barril mezclada con limonada	0,5 l 5,20

Aperitivos

Aperol Spritz – Prosecco, soda, naranja y Aperol	0,25 l 8,90
Campari Spritz Prosecco, tónica, naranja y Campari	0,25 l 8,90
Prosecco con zumo de ruibarbo y hielo	0,4 l 8,90
Bavaria: Bräuweisse con Prosecco, Aperol y hielo	0,4 l 7,50

Selección de vinos

Vinos blancos por copa

Grüner Veltliner de Austria	0,2 l 7,50
Lugana del Lago di Garda (Veneto)	0,2 l 8,50

Vinos tintos por copa

Barbera del Piamonte	0,2 l 8,50
Zweigelt de Austria	0,2 l 8,90
Spritz de vino blanco o tinto, dulce o seco	0,5 l 8,50

Para vinos embotellados seleccionados, consulte con su camarero.

Bebidas sin alcohol

Zumos: manzana, grosella negra, ruibarbo, maracuyá, sirope de flor de saúco	0,2 l 4,10
También disponibles como spritz con agua	0,4 l 5,10
Afri Cola	0,4 l 4,90
Limonada de naranja (Kracherl)	0,4 l 4,90
Mezcla de Cola y Fanta	0,4 l 4,90
Limonada de limón (Kracherl)	0,4 l 4,90

Agua mineral

Agua de mesa de Múnich: sin gas o con gas	0,4 l 3,90
Agua gourmet en botella: sin gas o con gas	0,75 l 7,50

Postres líquidos con alcohol

Aguardiente de frutas	38% 2 cl 4,10
Aguardiente de pera Williams	42% 2 cl 4,90
Frambuesa destilada con cariño	42% 2 cl 4,90
Avellana helada	38% 2 cl 4,90
Aguardiente bávaro de albaricoque	40% 2 cl 4,90
Slyrs, whisky bávaro	43% 2 cl 7,90
Jägermeister	35% 2 cl 4,20
Ramazotti con hielo y limón	36% 2 cl 4,90
Absolut Vodka con Red Bull	43% 4 cl 4,50 10,90
Gin Tonic Bombay Sapphire con pepino	40% 4 cl 10,90
Jack Daniels con cola y hielo	42% 4 cl 10,90

Bebidas calientes

Taza de café	4,50
Café con leche	4,90
Espresso italiano/doble	3,20/4,50
Cappuccino italiano	4,90
Latte macchiato	4,90
Taza de té	4,70
Earl Grey, té verde, té de frutas, manzanilla, menta	

Todos los precios en € | Estimados huéspedes, en caso de intolerancias alimentarias, por favor diríjanse a nuestro personal de servicio. Con gusto les entregarán una carta con información sobre aditivos y alérgenos.

Wirtshaus Rechthaler Hof

Entrantes, sopas y ensaladas

Sopa de carne de res con tiras de crepes o albóndiga de hígado, con cebollino fresco	6,90
Goulash húngaro original	8,90
Sopa bávara de papa con tocino y salchicha vienesa	8,90
Ensalada crujiente del huerto, grande	12,90
Con setas del bosque salteadas y semillas tostadas	16,90
Con queso de cabra a la parrilla y mostaza de higo	18,90
Con pechuga de pollo salteada y setas	17,90
Con tiras de pollo empanadas en costra de semillas de calabaza	18,90

Escalopes del Wirtshaus (acompañamientos se piden por separado)

Escalope "estilo Viena" de lomo de cerdo con limón y arándanos	15,90
Escalope crujiente de pavo en costra de cornflakes con salsa dulce picante	16,90
Escalope de cazador a la plancha (estilo natural) con tocino y setas en salsa cremosa	16,90
Escalope bávaro con empanado de mostaza y rábano picante, con rábano fresco rallado	17,90
Cordon bleu del maestro cervecero con jamón al enebro, queso Emmental y Obatzda, con arándanos	19,90
Escalope vienés de lomo de ternera, frito en manteca, con limón y arándanos	27,90

Platos principales

Asado de cerdo en salsa de cerveza oscura bávara con albóndiga de papa y ensalada de col con tocino	18,90
Asado de cazador con salsa de setas y tocino, servido con Spätzle salteado en mantequilla	21,90
Filete "leñador" a la parrilla con tocino, huevo frito, setas, mantequilla de hierbas y papas fritas	24,90
Filete de lucioperca frito en aceite de oliva con hierbas, limón, salsa tártara y ensalada variada	25,90
Filete de lomo de res estilo "Rostbraten vienés" con cebolla crujiente y Spätzle con queso	27,90
Tiras de pavo "estilo Zúrich" con champiñones frescos y crema, acompañado de croquetas	23,90
Espaguetis a la boloñesa con carne de res local 100%	15,90

Hamburguesas XL Hamburguesa clásica XL

230 g de carne Black Angus a la parrilla con mezcla de ensaladas y salsa de la casa	15,90
Hamburguesa XL con bacon y queso 230 g de carne Black Angus, tocino a la parrilla, cebolla y queso Chester	16,90
Hamburguesa XL con queso de cabra 230 g de carne Black Angus a la parrilla, queso de cabra, arándanos, mostaza de higo y bacon	16,90

Especialidades de sartén y olla (vegetarianas)

Spätzle con queso al estilo del Allgäu con queso de montaña y cebolla crujiente	15,90
Setas del bosque en crema con hierbas y dos grandes albóndigas de pan	16,90
Pasta vegana con curry tailandés y muchas verduras frescas	15,90
Viva Italia – mit Mozzarella, Rucola und Cocktailtomaten	16,90

Recomendaciones del chef

Plato bávaro de salchichas – Debreziner picante, salchicha a la parrilla, salchicha polaca y estilo Berna, con chucrut, rábano picante y ensalada de papa	18,90
Costillas a la parrilla estilo Wirtshaus con ensalada de col	23,90
Asado de lechón recién salido del horno con ensalada de papa y pepino al estilo bávaro	23,90
1/4 o 1/2 pato bávaro al horno con albóndiga de papa y col lombarda cremosa	22,90/27,90
Tiras de buey Angus con salsa de pimienta, papas salteadas con tocino y rúcula	27,90
Codillo de cerdo al horno (800 g) con albóndiga de papa y ensalada de papa con pepino	21,90
Ragú de ciervo de los bosques locales con pera con arándanos y Spätzle a la mantequilla	25,90
Punta de ternera bávara cocida en su propio jugo con salsa de rábano picante y ensalada de papa con pepino	21,90

Meriendas bávaras (Brotzeiten)

Ensalada de salchicha bávara o suiza con pretzel	13,90 / 14,90
Leberkäse recién horneado con huevo frito, ensalada de papa con pepino y mostaza	14,90
Obatzda cremoso con cebolla roja y pretzel	12,90
6 salchichas Nürnberger a la parrilla con chucrut	14,90
Currywurst XL a la parrilla con salsa de curry, papas fritas y ensalada de col	15,90
"Tiroler Gröstl" – dados de asado con papas salteadas, salchicha Debreziner, tocino, huevo frito y ensalada de col	17,90
Albóndiga bávara (Fleischpflanzerl) con cebolla frita, salsa de mostaza con pimienta y ensalada de papa con pepino	18,90

Flammkuchen (fino, crujiente, servido en tabla de madera)

Estilo Alsaciano – con tocino ahumado y cebolla	15,90
Viva Italia – con mozzarella, rúcula y tomates cherry	16,90

Guarniciones

Ensalada de jardín mixta, pequeña	6,50
Porción de Spätzle o ensalada de papa con pepino	4,90
Ensalada de col o chucrut cremoso	4,90
Papas salteadas, papas fritas o papas fritas de camote	5,50
Albóndiga de pan o de papa (por unidad)	3,30

Postres

Panqueques caseros rellenos de mermelada de albaricoque con helado de vainilla y nata	9,90
Strudel de manzana con salsa caliente de vainilla	8,90
Helado de vainilla cremoso con frambuesas calientes	8,90
Rodajas de manzana rebozadas con azúcar y canela, servidas con helado de vainilla	8,90

Todos los precios en € | Estimados huéspedes, en caso de intolerancias alimentarias, por favor diríjanse a nuestro personal de servicio. Con gusto les entregarán una carta con información sobre aditivos y alérgenos.