



Wirtshaus Rechthaler Hof

Birra Ayinger alla spina

Ayinger Lager Hell: corposa, leggermente maltata, amaro piacevole	0,5 l 5,20
Ayinger Bräuweisse: birra di frumento leggera, con note di banana e agrumi	0,5 l 5,40
Ayinger Urweisse: birra di frumento scura, ambrata, maltata e lievitata	0,5 l 5,40
Ayinger Altbairisch Dark: aroma di nocciola con cacao e caffè	0,5 l 5,40
Ayinger Kellerbier, naturally cloudy, light birra torbida naturale, maltata e lievitata	0,5 l 5,40

Birre Ayinger in bottiglia

Ayinger Light Bräuweisse: leggera e frizzante, meno alcol e calorie	0,5 l 5,40
Ayinger Bairisch Pils: elegante, secca e amara	0,3 l 5,40
Schneider Weisse analcolica	0,5 l 5,40
Hopfenthaler birra analcolica leggera	0,5 l 5,40

Birre miste

Ayinger Russ –	0,5 l 5,40
Ayinger Bräuweisse alla spina miscelata con limonata	
Ayinger Radler –	0,5 l 5,20
Ayinger Lager Hell alla spina miscelata con limonata	

Aperitivi

Aperol Spritz – Prosecco, soda e Aperol	0,25 l 8,90
Campari Spritz Prosecco, tonic, arancia e Campari	0,25 l 8,90
Prosecco con rabarbaro e ghiaccio	0,4 l 8,90
Bavaria – Ayinger Weißbierspritzer con Prosecco e Aperol	0,4 l 7,50

Vini al bicchiere

Bianchi aperti	
Grüner Veltliner by Weingut Wimmer, Austria	0,2 l 7,50
Lugana del Lago di Garda by Zenato, Veneto	0,2 l 8,50
Rossi aperti	
Barbera Fratelli Dogliani, Piemonte	0,2 l 8,50
Zweigelt Markowitsch, Austria Inferiore	0,2 l 8,90
Spritz al vino bianco o rosso, dolce o secco	0,5 l 8,50
Per vini in bottiglia selezionati, chiedere al cameriere.	

Bevande analcoliche

Succhi analcolici: mela, ribes, rabarbaro, sambuco puro	0,2 l 4,10
O come spritz con acqua	0,4 l 5,10
Afri Cola	0,4 l 4,90
Orange Kracherl	0,4 l 4,90
Cola Fanta mix	0,4 l 4,90
Limonata	0,4 l 4,90

Acqua minerale

Acqua di Monaco naturale o frizzante	0,4 l 3,90
Acqua gourmet in bottiglia gastro naturale o frizzante	0,75 l 7,50

Digestivi alcolici

Grappa di frutta saporita	38% 2 cl 4,10
Grappa di pera Williams	42% 2 cl 4,90
Lamponi raccolti con gioia	42% 2 cl 4,90
Nocciola ghiacciata	38% 2 cl 4,90
Grappa di albicocca bavarese	40% 2 cl 4,90
Slyrs, Whiskey bavarese	43% 2 cl 7,90
Jägermeister	35% 2 cl 4,20
Ramazzotti con ghiaccio e limone	36% 2 cl 4,90
Absolut Vodka con Redbull	43% 4 cl 4,50 10,90
Gin Bombay Sapphire Tonic	40% 4 cl 10,90
Jack Daniels con cola e ghiaccio	42% 4 cl 10,90

Bevande calde

Tazza di caffè	4,50
Tazza di caffè latte	4,90
Espresso italiano/doppio	3,20/4,50
Grande cappuccino italiano	4,90
Latte macchiato	4,90
Tazza di tè Eille's	4,70
Earl Grey, tè verde, tè alla frutta, camomilla, menta piperita	

I prezzi sono in € | Gentili ospiti, se avete intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare il nostro personale di sala. Saremo lieti di fornirvi un menu con l'elenco degli additivi e degli allergeni.

Wirtshaus Rechthaler Hof

Antipasti, Zuppe e Insalate

Brodo di manzo sostanzioso con striscioline di crespella o canederli di fegato, guarnito con erba cipollina fresca	6,90
Gulaschsuppe originale ungherese	8,90
Zuppa di patate alla monacense con pancetta e salsiccia di Vienna	8,90
Insalata dell'orto croccante e variopinta, grande	12,90
con funghi di bosco saltati e semi	16,90
con formaggio di capra alla griglia e senape ai fichi	18,90
con petto di pollo saltato e funghi	17,90
con striscioline di pollo impanato ai semi di zucca	18,90

Wirtshaus Schnitzel

si prega di ordinare i contorni separatamente

Schnitzel "alla viennese" di lonza di maiale con limone e mirtilli rossi	15,90
Schnitzel croccante di tacchino in crosta di cornflakes con salsa sweet chili	16,90
Jägerschnitzel grigliato con pancetta croccante e funghi cremosi	16,90
Schnitzel monacense con panatura alla senape e rafano e rafano fresco grattugiato	17,90
Cordon bleu del birraio, ripieno di prosciutto al ginepro, Emmentaler e Obatzda, servito con mirtilli rossi	19,90
Wiener Schnitzel di lombata di vitello fritto nello strutto con limone e mirtilli rossi	27,90

Piatti principali

Arrosto di maiale in salsa di birra scura Ayinger con canederlo di patate fatto a mano e insalata di crauti con pancetta	18,90
Arrosto alla cacciatore con salsa ai funghi e pancetta, servito con spätzle saltati al burro	21,90
Bistecca del boscaiolo alla griglia con pancetta, uovo all'occhio di bue, funghi, burro alle erbe e patatine del Wirtshaus	24,90
Filetto di lucioperca cotto in olio d'oliva con erbe aromatiche, servito con limone, salsa remoulade e insalate miste	25,90
Rostbraten viennese di lombata di manzo con cipolle croccanti e spätzle al formaggio cremoso	27,90
Straccetti di tacchino alla "zurighese" con funghi freschi e crème fraîche, accompagnati da crocchette di patate	23,90
Spaghetti alla bolognese originale con 100% carne bovina locale	15,90

XL Burger

XL Hamburger classico – 230 g di succosa carne di Black Angus alla griglia con mix di insalate croccanti e salsa burger	15,90
XL Wirtshaus Bacon-Cheeseburger – 230 g di succosa carne di Black Angus e pancetta alla griglia con cipolle e formaggio Chester	16,90
XL Burger al formaggio di capra – 230 g di succosa carne di Black Angus alla griglia con medaglione di formaggio di capra, mirtilli rossi, senape ai fichi e pancetta	16,90

Piatti vari dal tegame e dalla padella (vegetariano)

Allgäuer Käsespätzle (spätzle al formaggio) con formaggio di montagna e cipolle arrostiti	15,90
Rahmschwammerln (funghi in salsa alla panna) con erbe aromatiche e due grandi Semmelknödel (canederli di pane)	16,90
Pasta VEGANA con curry thai e tante verdure fresche	15,90

Lo chef consiglia oggi:

Piatto di salsicce bavaresi – Debreziner piccanti, Rostbratwürstel (salsiccia alla griglia), salsiccia polacca speziata e Berner Würstel (salsiccia con formaggio e pancetta) con crauti, rafano e insalata di patate	18,90
Wirtshaus Spareribs – costine di maiale succose alla griglia con insalata di coleslaw	23,90
Arrosto di maialino da latte appena sfornato con insalata bavarese di patate e cetrioli	23,90
1/4 o 1/2 anatra bavarese al forno con Knödel di patate (canederli) e cavolo rosso cremoso	22,90/27,90
Straccetti di manzo Angus con salsa al pepe, patate arrosto con pancetta e rucola dal gusto di noce	27,90
Stinco di maiale bavarese al forno 800 g con Knödel di patate e insalata di patate e cetrioli	21,90
Rehragout (ragù di cervo) dei boschi locali con pera ai mirtilli rossi e Spätzle al burro (pasta all'uovo sveva)	25,90
Tafelspitz bavarese di vitello (bollito tradizionale) cotto nel suo brodo con salsa al rafano e insalata di patate e cetrioli	21,90

Brotzeiten

Insalata di salsiccia bavarese o svizzera con Breze (brezel)	13,90/14,90
Leberkäse al forno con uovo all'occhio di bue, insalata di patate e cetrioli fatta in casa e senape	14,90
Obatzda cremoso (crema di formaggi tipica bavarese) con cipolle rosse e Breze	12,90
6 Nürnberger Rostbratwürstel (piccole salsicce grigliate di Norimberga) con crauti cremosi	14,90
XL Currywurst alla griglia con salsa al curry speziata, patatine del Wirtshaus e insalata di crauti	15,90
Tiroler Gröstl (piatto tipico tirolese con carne arrosto e patate) con cubetti di arrosto, patate saltate, Debreziner, pancetta, uovo all'occhio di bue e insalata di crauti	17,90
Münchner Fleischpflanzerl (polpette di carne alla bavarese) con cipolle arrostiti, salsa al pepe e senape e insalata di patate e cetrioli	18,90

Flammkuchen

(pizzata alsaziana, sottilissima e croccante, servita su tagliere di legno)

Elsässer- con pancetta affumicata e cipolle	15,90
Viva Italia- con mozzarella, rucola e pomodorini	16,90

Contorni

Insalata mista dell'orto, piccola	6,50
Porzione di Spätzle (pasta all'uovo sveva) o insalata di patate e cetrioli	4,90
Porzione di insalata di crauti o crauti cremosi	4,90
Patate arrosto, patatine del Wirtshaus o patatine dolci (patate americane)	5,50
Semmelknödel o Kartoffelknödel (canederli di pane o di patate), cad.	3,30

Dessert

Crespelle fatte in casa ripiene di marmellata, servite con gelato e panna	9,90
Strudel di mele con salsa calda alla vaniglia	8,90
Anelli di mela al forno in pastella alla birra, serviti con zucchero, cannella e gelato alla vaniglia	8,90
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	8,90

I prezzi sono in € | Gentili ospiti, se avete intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare il nostro personale di sala.
Saremo lieti di fornirvi un menu con l'elenco degli additivi e degli allergeni.