



ZEIDLMAIER  
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

## **Herzlich Willkommen im Landgasthof Zeidlmaier!**

Die Gemäuer des alten Landgasthofs in Rohrbach  
stehen seit mehr als 100 Jahren.

Von Anfang an ist der Zeidlmaier ein echter Familienbetrieb:  
1967 übernehmen Karl und Kreszenz Zeidlmaier das Lokal, ab 1974 führt es Karl  
Zeidlmaier jun. mit seiner Mutter weiter.

2008 übernimmt Christian Kroiß, der Neffe von Karl Zeidlmaier.

Unter seinem Einfluss vereinen sich im Zeidlmaier Tradition und Moderne –  
er kombiniert bodenständige bayerische Küche mit internationalen Elementen und  
setzt so die Einflüsse der Sterneküchen, in denen er gearbeitet hat, auf authentische  
Art und Weise um.

Wir legen großen Wert auf hochwertige Produkte,  
bei der Speisen- wie der Getränkeauswahl.  
Qualität steht an erster Stelle.

So sind frische Zutaten, regionale Produkte und solides Handwerk die Basis für die  
Zeidlmaier-Küche.

Wild wie Reh, Hirsch und Gams stammen aus eigener Jagd oder von Jägern aus der  
Region, um lange Transportwege zu vermeiden.  
Schweinefleisch kommt regelmäßig vom Freilandhof Trägler, wo die Tiere im Freien  
und ohne Hilfe von Mastmitteln aufwachsen.

Die frischen Forellen und Saiblinge, wie auch ein Teil des Gemüses  
auf der Zeidlmaier-Karte liefert der junge Landwirt Sebastian Karmann  
von der Quell Fischzucht Kreut in Reichertshausen.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns &**

**guten Appetit!**



ZEIDLMAIER  
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

### Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	4,00 €
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce, Salatbukett, Baguette und Butter	9,50 €

### Hauptspeisen

Rinderfilet vom Grill mit dunkler Pfeffersauce, Pommes Frites, Salat	32,00 €
Ochsenlende vom Grill mit Rucola, gehobelten Parmesan, Balsamico aus dem Eichenfass und Rosmarinkartoffeln	20,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Cognac-Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat	20,50 €
Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	24,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferling-Rahmsauce, Spätzle und Salat	19,50 €
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salat	14,80 €
Grillteller „Zeidlmaier“ mit Pommes Frites und Salat	14,50 €
Schwabentopf, verschiedene gegrillte Lendchen mit Rahmsauce, Käsespätzle und Salat	15,80 €
Forellenfilet auf Selleriepüree mit Speckfond und Salat	17,50 €
Zanderfilet vom Grill auf Balsamico-Linsen mit Salat	18,50 €
Doradenfilet auf lauwarmen, buntem Tomatensalat mit Rucola-Pesto	18,50 €
Lachssteak auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €

Salatplatte mit Kräuterquark und Baguette	10,50 €
---	---------

#### wahlweise mit:

gebratenen Austernpilzen	5,00 €
gebratenen Rinderfilet und Lendenwürfel	6,50 €
gebratenen Putenstreifen	5,50 €
gegrilltem Zanderfilet	8,00 €

### Für unsere Vegetarier

Rote Beete Risotto mit Meerrettich und Apfel	12,80 €
Camembert gebacken mit Salatbukett, Preiselbeeren und Baguette	10,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	10,50 €



ZEIDLMAIER  
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

## Dessert

### Unsere Hausspezialität:

*Frisch gerührtes Sauerrahmeis mit Erdbeerragout* 6,50 €

Walnusseis mit frischen Blaubeeren, Algen-Öl und Algenperlen	7,80 €
Crème Brûlée mit Erdbeerragout	6,50 €
Bananensplit	6,50 €
Eispresso	2,90 €
„Heißes Nüsschen“ (Hallertauer Haselnusslikör) mit Sahnehäubchen und Krokant	3,00 €

### Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir Ihnen einen

**2004er Niersteiner Findling**  
Riesling, Orbelhof, Reichard Naab  
wunderbar fruchtig, öliger Abgang  
5cl – 5,80 €