



ZEIDLMAIER
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

Empfehlungskarte

Aperitif

Prosecco auf Quitte 0,1 l – 4,20 €

Lavendelblüten-Gin Punch 0,1l – 6,50 €

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und kandierten Kürbiskernen	5,50 €
Hausgemachter, luftgetrockneter Hirschschenkel an Salatbukett und Baguette	9,50 €
Tatar vom Rind mit Butter und Baguette	16,50 €
Mediterraner Couscous-Salat	7,50 €
Carpaccio von der Birne mit Gorgonzola und Kräutersalat	8,00 €
Feldsalat mit Himbeerdressing und Speckkrusteln und Croutons	6,50 €
Dreierlei Vorspeise für unsere Unentschlossenen aus Couscous-Salat, Tatar vom Rind und marinierten Black Tiger Garnelen	11,50 €

Hauptspeisen

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Honig-Lack, auf Kürbispüree, mit Entenjus und Kartoffelkroketten	24,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree, Salat	19,50 €
Rinderhals vom Grill mit cremiger Parmesanpolenta, Rispetomate und Salat	20,50 €

Wildgerichte

Rosa gebratener Rücken vom Reh mit Portweinjus, dazu Spätzle und Rosenkohl	29,00 €
Hirschkalbsgulasch mit Semmelknödel und Salat	16,50 €
Pflanzerl vom Rothirsch mit Wildsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Geschmorter Rothirsch mit Wildsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	20,50 €
Gamssteak mit Portweinjus, Rosenkohl und Spätzle	29,00 €
Rosa gebratene Wildentenbrust mit Portweinjus, dazu Kartoffel- Meerrettichpüree und Salat	23,00 €
Wildschweinkeule geschmort, mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren, Salat	18,50 €

Fischspezialitäten

Weißer Waller auf Gemüse mit frischem Meerrettich, Petersilienkartoffeln	19,50 €
Gegrillte Dorade auf cremigem Kürbis-Risotto, dazu Salat	21,50 €
Lachssteak auf Rote Beete-Risotto und Salat	21,50 €
Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Salat	17,50 €



ZEIDLMAIER
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

Dessert

Hausgemachtes Walnusseis mit Algenöl und Algenperlen

8,50 €

Quittenragout mit hausgemachtem Nougateis

8,50 €