



ZEIDLMAIER

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

*****NEU*****

Neu auf der Karte haben wir unsere hausgemachten Wildprodukte, z.B. geräucherten Hirschschinken, Wildeberwurst und vieles mehr.

Unsere Abholzeiten:

Sonntag von 11.00 bis 13.00 Uhr

Unsere Gerichte sind für Sie vorbereitet und vorgekocht – Sie müssen sie zu Hause nur noch Aufwärmen.

Vorspeisen & Suppen:

Getrüffelte Kartoffelsuppe (1l) € 15,00

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce € 8,00

Für Klein & Groß:

Spätzle mit Sauce € 4,50

Knödel mit Sauce € 3,00

Hauptgerichte:

Halbe rösch gebratene Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Salat € 10,50

Lachsfilet im Pergament mit Fenchel-Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln € 18,00

Halbe, rösch gebratene Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 19,50

Lasagne vom Rothirsch mit Käse überbacken (für 2 P.) € 16,00

Rehschulter geschmort mit Wildsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat € 20,50

Gulasch vom Rothirsch mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat € 18,50

Wildpflanze mit Wildsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat € 15,50

Käsespätzle mit Salat € 10,50

*****NEU*****

Unsere Wildprodukte für zu Hause

Im Glas:

Hirschbolognese 0,5l	€ 8,50
Kochsalami vom Wildschwein im Glas (200g)	€ 3,50

Vakuiert nach Gewicht bieten wir an:

geräucherten Hirschschinken, gekochte und luftgetrocknete Hirschsalami, Wildpfefferbeißer uvm.

Wie immer gibt es auch unsere Weine flaschenweise zum Mitnehmen.