



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:**

Spargelsuppe (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

**Frühlings-Special:**

**Feines gemischtes Grillpaket mit einer Fleischauswahl, Kräuterbaguette, Antipasti, Barbecue-Sauce und einem Kräutersalz könnt ihr für 2 Personen (56 Euro) oder 4 Personen (112 Euro)**

**Hauptgerichte:**

Geschmorte Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree € 18,50

Spareribs mit Baguette und BBQ-Sauce € 11,00

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

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

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

Geschmorte Rinderschulter mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln € 18,50

Schwarzbier-Rindergulasch mit Spätzle und Salat	€ 17,50
Gulasch vom Wildschwein mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat	€ 18,50
Käsespätzle mit Salat	€ 10,50

**\*\*\*NEU\*\*\***

**Unsere Wildprodukte für zu Hause**

**Im Glas:**

Hirschbolognese 0,5l	€ 10,50
Rehgulasch 0,5l	€ 12,00
Hirschgulasch 0,5l	€ 11,00
Wildschweingulasch 0,5l	€ 10,50

**Vakumiert nach Gewicht bieten wir an:**

geräucherten Hirschschinken, gekochte und luftgetrocknete Hirschsalami, Wildpfefferbeißer uvm.

**Wie immer gibt es auch unsere Weine flaschenweise zum Mitnehmen.**