



ZEIDLMAIER

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

## Aperitifempfehlung

**„Ginperol“ (Aperol, Ginger Ale, Limette, Prosecco, Rosmarin) € 5,00**

## Weinempfehlung

### Weißwein

**2020 „Sau Geil“**, trocken, **Sauer & Geisel**, Franken 0,2l - € 7,80 0,75l - € 24,50  
Cuveée aus Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon blanc, Kerner

**2020 Lugana "I Frati"**, trocken **Cà dei Frati**, 0,2l - € 8,50 0,75l - € 28,50  
Lombardei, Italien fruchtig, frischer Sommerwein

**2018 Silvaner, trocken**, Wirsching Iphofen 0,2 l - € 5,00  
feines Fruchtbouquet, frisch und leicht

**2019 Sauvignon blanc**, trocken, Ameisberg, Holzreiter Niederösterreich 0,2 l - € 7,50  
belebendes Säurespiel, exotische Cassisnote am Gaumen

### Rotwein

**2015 Villa Guistinian**, trocken, Castello Roncade, Venetien 0,2 l - € 8,00  
kraftvoller, vollmundiger Wein im Barriquefass ausgereift

**2017 Zweigelt Reserve**, trocken, Holzreiter Niederösterreich 0,2l - € 7,50  
sehr mild und harmonisch, langer Abgang

### Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 5,00 €

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Croutons 5,00 €

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senfsoße an Salatbukett,  
mit Baguette und Butter 9,50 €

Mediterranes Gemüse mit Parmesan und Croutons 7,50 €

Melonen-Schafskäsesalat mit gerösteten Pinienkernen 11,50 €

### Wildgerichte

Wildschweingulasch mit Spätzle und Salat 18,50 €

Rehschulter geschmort mit Wildsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat 22,00 €

Rehpflanzerl mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat 16,50 €

Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinjus, Spätzle und Salat 28,50 €

Hirschkeule geschmort, mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat 22,00 €



# ZEIDLMAIER

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

## Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce, Spätzle und Salat	20,50 €
Pfifferlingrahmschnitzel mit Spätzle und Salat	19,50 €
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salat	17,00 €
Grillteller "Zeidlmaier" mit Pommes Frites und Salat	17,50 €
Schwabenteller, versch. gegrillte Lendchen, Rahmsauce, Käsespätzle u. Salat	18,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Madagaskar-Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat	23,50 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	24,50 €
Geschmorte Ochsenbackerl auf Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln	19,50 €
Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen in einer Kräuterjus mit Salat	19,50 €
Ochsenlende vom Grill mit Balsamico aus dem Eichenfass, mariniertem Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln	24,50 €

## Fisch/Vegetarisch

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und Salat	17,50 €
Gegrillte Doradenfilets auf Pfifferlingrisotto, und Salat	24,50 €
Lachsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Salatplatte mit Kräuterquark und Baguette	10,50 €
- gebratenen Putenstreifen	5,50 €
- Zanderfilet vom Grill	9,50 €
- Gebratener Kaspressknödel	5,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Baguette	13,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	10,50 €
Cremiges Pfifferlingrisotto mit Rucola und Parmesan	14,50 €

## Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeerragout	8,50 €
Frisch gerührtes Sauerrahmeis mit Erdbeerragout	7,50 €
Eispresso (Espresso mit Vanilleeis)	3,50 €