



ZEIDLMAIER  
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

## Aperitifempfehlung

**„Ginperol“ (Aperol, Ginger Ale, Limette, Prosecco, Rosmarin) € 5,80**

## Weißwein

**2018 Weißburgunder Adams, Kaliber 9**, trocken, Ingelheim, Rhein

Blumig mit Zitrusnoten, elegant und animierend 0,2l - € 6,50 0,75l - € 22,00

**2020 „Sau Geil“, Sauer & Geisel**, trocken, Franken 0,2l - € 7,80 0,75l - € 24,50

Cuveée aus Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon blanc, Kerner

**2020 Lugana "I Frati", Cà dei Frati**, trocken 0,2l - € 8,50 0,75l - € 28,50

Lombardei, Italien fruchtig, frischer Sommerwein

## Rosé

**2020 "Magali Rosé Côtes de Provence Figuière"**

typisch provenzalisch fruchtig, frischer Sommerwein 0,2l - € 8,00 0,75l - € 26,00

## 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 5,50 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und kandierten Kürbiskernen 5,50 €

Mediterranes Gemüse mit Parmesan und Croutons 8,50 €

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

Melonen-Schafskäsesalat mit gerösteten Pinienkernen 11,50 €

## Wildgerichte

Wildschweingulasch mit Spätzle und Salat 19,50 €

Rehpflanzerl mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat 18,50 €

Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinjus, Spätzle und Salat 31,50 €

Hirschkalbssteak mit Portweinjus, Spätzle und Salat 26,50 €

Hirschbratwürste mit Portweinjus, Kartoffel- Meerrettichpüree und Salat 17,50 €



# ZEIDLMAIER

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

## Hauptpeisen

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce, Spätzle und Salat	22,50 €
Pfifferlingrahmschnitzel mit Spätzle und Salat	19,50 €
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salat	18,00 €
Grillteller "Zeidlmaier" mit Pommes Frites und Salat	18,00 €
Schwabenteller, versch. gegrillte Lendchen, Rahmsauce, Käsespätzle u. Salat	19,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Madagaskar-Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat	23,50 €
Geschmorte Ochsenbackerl auf Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €
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 €
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Salat	14,50 €
Idar Obersteiner (eingelegter Schweinenacken) mit Schmorzwiebeln, Meerrettich, Krautsalat und Bauernbrot	15,50 €
Zart geschmorte Rinderschulter mit Wurzelgemüse, Kräuterjus und Spätzle	19,50 €
Rinderfiletspitzen-Geschnetzeltes mit Pommes Frites und Salat	19,50 €

## Fisch/Vegetarisch

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und Salat	17,50 €
Gegrillte Doradenfilet auf Pfifferlingrisotto mit Salat	24,50 €
Lachsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Salatplatte mit Kräuterquark und Baguette	10,50 €
- gebratenen Putenstreifen	5,50 €
- Gebratener Kaspressknödel	5,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Baguette	13,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	13,50 €
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)	4,00 €