



ZEIDLMAIER
RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

Aperitifempfehlung

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

Weißwein

2019 Roter Veltliner, trocken, Holzreiter, Niederösterreich
fruchtig frischer und spritziger Wein, leichte Säure 0,2l - € 6,50 0,75l - € 22,00

2018 Riesling, Iphöfer-Julius-Echter-Berg, Hans Wirsching Iphofen, Erste Lage, trocken
Hochgenuss garantiert: Das hochfeine Bouquet des Rieslings betört mit
Pfirsich- und Aprikosennoten, untermalt von exotischen Anklängen 0,2l - € 7,80

2018 Gavi di Gavi, Masseria dei Carmelitani, trocken
fruchtig frischer und spritziger Wein, leichte Säure 0,2l - € 8,00 0,75l - € 26,00

Rosé

2020 "Magali Rosé Côtes de Provence Figuière"
typisch provenzalisch fruchtig, frischer Sommerwein 0,2l - € 8,00 0,75l - € 26,00

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

Rotwein

2017 Zweigelt Reserve, trocken, Holzreiter Niederösterreich
sehr mild und harmonisch, langer Abgang 0,2l - € 7,50 0,75l - € 24,50

2015 Rioja Crianza, trocken, Sierra Cantrabia, Tempranillotraube
intensiver, ausdrucksstarker Rotwein, langer Abgang 0,2l - € 7,50 0,75l - € 24,50

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 5,50 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und kandierten Kürbiskernen 5,50 €

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



ZEIDLMAIER

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Rahmsauce und Salat	26,50 €
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 €
Ochsenlende vom Grill mit Balsamico aus dem Eichenfass, mariniertem Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Schweinekotelett mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	19,50 €

Wildgerichte

Wildschweingulasch mit Spätzle und Salat	19,50 €
Rehpflanzerl mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat	18,50 €
Hirschbratwürste mit Portweinjus, Kartoffel-Meerrettichpüree und Salat	17,50 €
Hirschkalbssteak mit Portweinjus, Spätzle und Salat	26,50 €

Fisch/Vegetarisch

Doradenfilet vom Grill auf Kürbisrisotto mit Salat	24,50 €
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Trüffelpüree und Salat	28,50 €
Salatplatte mit Kräuterquark und Baguette	10,50 €
- gebratenen Putenstreifen	5,50 €
- gebratenen Filet- und Lendenwürfeln	6,50 €
- Dorade vom Grill	9,50 €
- Gebratener Kaspressknödel	5,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	13,50 €
Cremiges Kürbisrisotto mit Rucola und Parmesan	16,50 €

Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeerragout	8,50 €
Frisch gerührtes Sauerrahmeis mit Erdbeerragout	7,50 €
Eispresso (Espresso mit Vanilleeis)	4,00 €