

# Hotel *Höttl* Gasthof

## Vorspeisen

*Rana (Rote Bete) – Forellenfilet - Türmchen*  
mit Meerrettich, kandiertem Kümmel und mariniertem Feldsalat € 17,40

*Strudel vom Blätterteig mit Schwammerl und Lauch*  
auf Baby-Leaf-Salat und Selleriefritt € 16,90

*Tatar vom Rottaler Rind „Art des Hauses“*  
mit Kapernäpfeln, Kräuter-Schmand und geröstetem Schwarzbrot € 17,40

*Carpaccio vom Rinderfilet vom Weidetier*  
auf Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und gehobeltem Parmesan € 17,90

## Aus der Suppenküche

*Kräftige Rinderkraftbrühe*  
mit wahlweise Grießnockerl oder Leberknödel und Gemüsestreifen € 6,60

*Cremige Suppe vom Blumenkohl*  
leicht getrüffelt mit gerösteten Ciabattawürfeln € 7,90

*Altbayerische Zwiebelsuppe*  
mit aufgeschmolzenen Zwiebeln und Brezenscheiben € 7,90

*Niederbayerisches Kalbslänglerl mit Semmelknödel* € 9,90

# Hotel **Höttl** Gasthof

## Aus der Würst`l Küche

**Zwoa Stück Weißwürst`l**<sup>1,2</sup>

mit süßem Hausmachersenf und ofenfrischer Brez`n

€ 7,80

**Ein Paar G`schwollne vom Grill**<sup>2,3</sup>

mit Kartoffel-Gurkensalat

€ 8,90

**2 Paar Schweinswürst`l vom Grill**<sup>2,3</sup>

mit Sauerkraut und Bauernbrot

€ 8,90

**2 Paar gegrillte Käsekrainer**<sup>2,3</sup>

mit Bratkartoffeln und frischem Fasskraut

€ 12,90

1 Geschmacksverstärker, 2 Stabilisatoren, 3 Antioxidationsmittel

## Salate

**Höttl`s Zicken-Salat**

gemischte Marktsalate mit Walnussdressing mariniert, gratiniertem Ziegenkäse-Bruschetta und gerösteten Super-Food-Nüssen

€ 16,90

**Waidler Burger im gerösteten Schwarzbrot**

gegrillte Scheiben von der Rinderlende und Geräuchertem mit Schwammerl, Spiegelei, Röstzwiebeln und knackigem Salat

€ 18,90

**Salat „Isarauen“**

Zanderfilet vom Grill, knackige Marktsalate und kleinem Knoblauchbaguette

€ 20,90

**Salat „Ceasar-Art“**

Romanasalat mit Parmesan-Dressing, knackigen Croutons, Tomaten und Parmesanspänen

€ 13,90

oder mit Hähnchensteak vom Grill

€ 18,90

**Knoblauchbaguette**

€ 4,40

# Hotel **Höttl** Gasthof

## Bradl frisch aus'm Rohr

### **Deggendorfer Krustenbraten**

*a Stückerl von der Schulter und vom Wammerl in Dunkelbiersoße mit gebratenen Brezenknödeln und Krautsalat*

€ 14,90

### **Altbayerische Ochsenbackerl**

*auf Gnocchi mit Schmorgemüse und Würzsoße*

€ 21,50

### **A Viert'l von der niederbayerischen Ente**

*mit Kartoffelknödel, Orangenchip und Apfel-Blaukraut*

€ 20,90

### **Niederbayerisches Wildgulasch**

*mit Deggendorfer Brezenknödel, Preiselbeerbirne und Blaukraut*

€ 21,50

## Vegetarisches

### **Deggendorfer Käsespätzle**

*frisch g'schabte Eierspätzle mit deftigem Käse und Röstzwiebeln*

€ 10,20

### **Hausgemachte Nudeln Pomodoro**

*mit deftiger Tomatensoße, Rucola und Parmesan*

€ 16,90

### **Hausgemachte Ravioli**

*mit Frischkäse-Tomaten-Füllung und knackigem Rucola an Veltlinerschaum*

€ 19,90

## Frisch vom regionalen Bauern und gegrillt am Lavastein

*Filetsteak vom Rottaler Rind*

€ 34,90

*2 Stückerl vom Bauernhendl*

€ 20,90

**Dazu servieren wir: Country Potatoes, Letschogemüse, Marktsalat, Kräuterbutter und Barbecue-Soße**

# Hotel **Höttl** Gasthof

## Aus Fluss und Meer

- Dorade mit frischen Kräutern**  
auf der Haut mit Butter gegrillt an Letschogemüse und Kartoffeln € 24,90
- Duett von Zander und Forelle**  
auf Zucchini vom Rost, Tomaten, Rieslingschaum und Gnocchi € 24,90
- Gegrilltes Lachssteak**  
auf Linguini à la Pomodoro und mariniertem Rucola € 24,90

## Höttl's Klassiker

- Wiener Backhendl im Körberl serviert**  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Schnittlauch € 18,90
- Geschnetzeltes vom Bauernhendl**  
mit gegrillten Schwammerln, frischen hausgemachten Nudeln,  
Balsamico-Soße und kleinem Gartensalat € 21,90
- Kalbszunge in Balsamico-Soße**  
mit hausgestampftem Kartoffelpüree und Ofengemüse € 21,90
- Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Butterkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Markt-salaten € 17,70
- Wiener Rostbraten vom heimischen Rind**  
in leichter Senfkruste gebraten, mit Röstzwiebeln, Markt-gemüse  
und ofenfrischer Kartoffel-Blätterteig-Roulade € 28,90
- Schweinefilet „Holzfäller Art“ mit Röstzwiebeln**  
mit Kartoffelecken, Bohnen-Tomaten-Gemüse, Kräuterbutter  
und Speckkrusteln € 23,60

## Was Süßes für danach

- Frieda Höttl's Crème Brulée**  
mit marinierten Waldbeeren und Minze € 8,90
- Höttl's Apfel-Kaiserschmarrn (wird in 25 Minuten serviert)**  
frisch aus 'm Rohr mit Apfelsüppchen € 10,90