

Hotel *Höttl* Gasthof

Vorspeisen

- Marinierter Rindfleischsalat*
mit Zwiebeln, Paprika, Essigurkerl und Röstbrot € 14,40
- Vitello tonnato*
feine Scheiben vom Kalbstafelspitz an Thunfischsoße
mit Kapernäpfeln und Salatbouquet € 16,70
- Tatar vom Rottaler Rind „Art des Hauses“*
mit Kapernäpfeln, Kräuter-Schmand und geröstetem Schwarzbrot € 16,70
- Carpaccio vom Rinderfilet vom Weidetier*
auf Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und
gehobeltem Parmesan € 17,40

Aus der Suppenküche

- Kräftige Rinderkraftbrühe*
mit wahlweise Grießnockel oder Leberknödel und Gemüsestreifen € 6,20
- Gurken-Gazpacho mit gegrilltem Scampi-Spieß*
und geröstetem Ciabatta € 8,90
- Klare Suppe von der Ochsenherztomaten*
mit Parmesanstangerl und Schnittlauch € 7,30
- Niederbayerisches Kalbslängel mit Semmelknödel* € 9,70

Hotel **Höttl** Gasthof

Aus der Würst l Küche

- Zwoa Stück Weißwürst l_{1,2}
mit süßem Hausmachersenf und ofenfrischer Brez 'n* € 7,60
- Ein Paar G'schwollne vom Grill_{2,3}
mit Kartoffel-Gurkensalat* € 8,80
- 2 Paar Schweinswürst l vom Grill_{2,3}
mit Sauerkraut und Bauernbrot* € 8,80
- 2 Paar gegrillte Käsekrainer_{2,3}
mit Bratkartoffeln und frischem Fasskraut* € 10,80
- 1 Geschmacksverstärker, 2 Stabilisatoren, 3 Antioxidationsmittel

Salate

- Tomaten-Mozzarella-Bruschetta
mit knackigem Gartensalat* € 9,40
- Höttl's Zicken-Salat
gemischte Marktsalate mit Walnussdressing mariniert, gratiniertem
Ziegenkäse-Bruschetta und gerösteten Super-Food-Nüssen* € 16,40
- Waidler Burger im gerösteten Schwarzbrot
gegrillte Scheiben von der Rinderlende und Geräuchertem mit
Schwammerl, Spiegelei, Röstzwiebeln und knackigem Salat* € 18,80
- Salat „Spargel und Lachs“
knackige Marktsalate mit grünem Spargel, Ei,
geräuchertem Lachs und geröstetem Weißbrot* € 17,80
- Streifen vom Rottaler Rinderfilet gegrillt mit Schwammerl
auf knackigem Salat mit Tomaten-Pesto, Peperoni und Oliven und
geröstetem Brot* € 20,90
- Knoblauchbaguette* € 4,20

Hotel **Höttl** Gasthof

Bratl frisch aus 'm Rohr

Deggendorfer Krustenbraten

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

€ 14,50

Altbayerische Ochsenbackerl

auf hausg'stampftem Kartoffelpüree, Kirschtomaten, Würzsoße und mariniertem Rucola

€ 20,90

Augustiner Ochsengulasch

in Dunkelbiersoße mit Brezenknödeln und Dill-Gurkensalat

€ 20,90

Kalbs-Tafelspitz „Wiener Art“

mit frischem Kren, Kartoffel-Radieserl-Salat und Remouladenssoße

€ 20,90

Vegetarisches

Deggendorfer Käsespätzle

frisch g'schabte Eierspätzle mit deftigem Käse und Röstzwiebeln

€ 9,90

Frische Gnocchi

mit Letschogemüse, Rucola und Parmesan

€ 16,20

Hausgemachte Ravioli

mit Frischkäse-Karotten-Zitronen-Füllung und knackigem Baby-Leaf-Salat an Veltlinerschaum

€ 19,50

Aus Fluss und Meer

Fangfrischer Bachsaibling

auf der Haut mit Butter gegrillt an Letschogemüse und Gnocchi

€ 22,90

Duett von Zander und Scampi

auf gegrillten Zucchini, Tomaten, Rieslingschaum und Linguini

€ 23,90

Hotel **Höttl** Gasthof

Höttl's Klassiker

*Wiener Backhendl im Körberl serviert
mit Kartoffel-Gurkensalat und Schnittlauch* € 16,90

*Geschnetzeltes vom Bauernhendl
mit gegrillten Schwammerln, frischen hausgemachten Nudeln,
Balsamico-Soße und kleinem Gartensalat* € 19,90

*Niederbayerische Kalbszunge
in Madeirasoße mit hausgemachten Pappardelle
und kleinem Gartensalat* € 20,90

*Schnitzel „Wiener Art“
mit Butterkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Marktsalaten* € 16,90

*Filet vom Rottaler Rind vom Grill
mit Würzsoße, gegrilltem grünen Spargel und Kartoffelschwanzlerl* € 33,50

*Wiener Rostbraten vom heimischen Rind
in leichter Senfkruste gebraten, mit Röstzwiebeln, Marktgemüse
und ofenfrischer Kartoffel-Blätterteig-Roulade* € 28,90

*Schweinefilet „Holzfäller Art“ mit Röstzwiebeln
mit Kartoffelecken, Bohnen-Tomaten-Gemüse, Kräuterbutter
und Speckkrusteln* € 22,90

Frisch vom regionalen Bauern und gegrillt am Lavastein

2 Stücklerl vom Bauernhendl € 19,90

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

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