

Hotel *Höttl* Gasthof

Vorspeisen

Tomaten-Spargel-Bruschetta

an Wildkräutersalat

€ 9,40

mit Südtiroler Schinken

€ 12,50

Vitello tonnato

feine Scheiben vom Kalbstafelspitz an Thunfischsoße

mit Kapernäpfel 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 Grießnockerl oder Leberknödel und Gemüsestreifen

€ 6,20

Höttl's Fischsuppe

dreierlei Fischfilets im Safranfond mit Gemüsestreifen

€ 10,40

Niederbayerische Brez'nsuppe

Rinderkraftbrühe mit gerösteten Brezenscheiben, Weißwurstscheiben

und ausgelassenen Zwiebeln

€ 7,30

Cremige Suppe vom Gäuboden-Spargel

dazu Schmand und Croutons

€ 7,20

Niederbayerisches Kalbslänglerl mit Semmelknödel

€ 9,70

Hotel **Höttl** Gasthof

Aus der Wurst & Küche

Zwoa Stück Weißwurst ^{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 Schweinswurst 'l vom Grill ^{2,3}

mit Sauerkraut und Bauernbrot

€ 8,80

1 Geschmacksverstärker, 2 Stabilisatoren, 3 Antioxidationsmittel

Salate

Höttl's Zicken-Salat

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

€ 16,40

Salat mit vier gegrillten Garnelen

auf knackigem Baby Leaf mit Kräuter-Zitronen-Dressing und kleinem Kräuterbaguette

€ 20,90

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 weißem und grünem Spargel, Ei, geräuchertem Lachs und geröstetem Weißbrot

€ 17,80

Rottaler Rindersteak 200 gr. vom Grill

auf knackigem Salat mit Tomaten-Pesto, Peperoni und Oliven und geröstetem Weißbrot

€ 26,80

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

mit Bärlauch-Gnocchi, Kirschtomaten und Karotten-Lauchgemüse an Würzsoße

€ 20,90

Münchner Sauerbraten

mit Preiselbeeren, Kartoffelknödel und knackigem Marktsalat

€ 20,90

G'sottener Kalbs-Tafelspitz

mit frischem Kren, Buttergemüse und Schnittlauchkartoffeln

€ 20,90

Vegetarisches

Deggendorfer Käsespätzle

frisch g'schabte Eierspätzle mit deftigem Käse und Röstzwiebeln

€ 9,90

Frische Gnocchi

mit San-Marzano-Tomaten, Bärlauch-Pesto und Parmesan

€ 16,20

Hausgemachte Ravioli

mit Frischkäse-Füllung, grünem und weißem Spargel an Veltlinerschaum

€ 19,20

Aus Fluss und Meer

Fangfrischer Wolfsbarschfilet

auf der Haut mit Butter gegrillt an gebratenem weißen und grünen Spargel und Risotto

€ 22,90

Duett von Zander und Scampi

auf Bärlauch-Schaum mit gebratenem Blumenkohl und Romanesco an Butterkartoffeln

€ 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, Bärlauch-Nudeln
und kleinem Gartensalat* € 19,90

*Kalbsleber „Berliner Art“
mit Röstzwiebeln, Apfelradl, Balsamicosoße, hausg'stampftem
Kartoffelpüree und Gartensalat* € 20,90

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

*Filet vom Rottaler Rind vom Grill
mit Würzsoße, knackigem Spinat und hausg'machtem Rösti* € 33,50

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

*Schweinefilet „Holzfäller Art“ mit Röstzwiebeln
Kartoffelecken, Grillgemüse, Kräuterbutter und Speckscheiben* € 22,90

Frisch von regionalen Bauern und gegrillt am Lavastein

2 Stückerl vom Bauernhendl € 19,90

*Dazu servieren wir: Country Potatoes, Grillgemüse, Maiskolben,
Kräuterbutter, Tomatendip und Würzsoße*

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