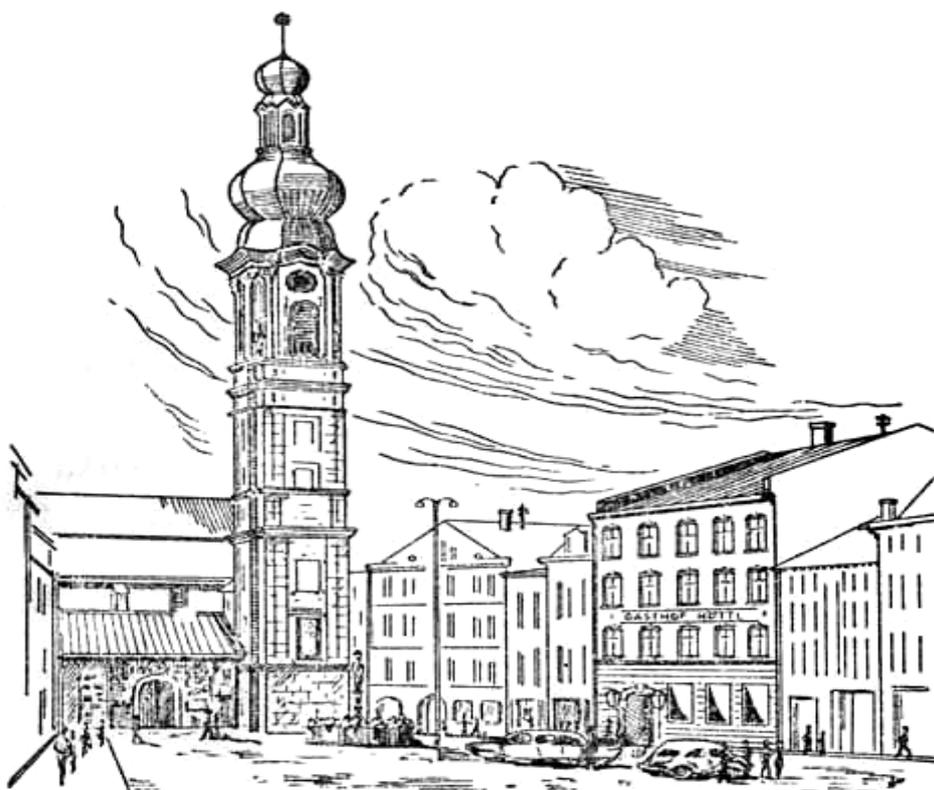


Hotel **Höttl** *Gasthof*

Herzlich willkommen

*im Hotel Gasthof Höttl, im Herzen Deggendorfs,
dem Tor zum Bayerischen Wald.*

*Unser traditionsreiches Haus ist seit 1875 im Familienbesitz und
hat sich in den letzten Jahren zum 4- Sterne-Spa-Hotel entwickelt.*



*Freuen auch Sie sich auf angenehme Stunden in der bayerisch-gemütlichen Gaststube
oder in unserem idyllischen Biergarten.*

*Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Speisen und kulinarischen Köstlichkeiten
aus der bayerisch-regionalen wie auch aus der mediterranen Küche.
Lassen Sie sich von unseren Gerichten begeistern. Bei Fragen bezüglich der Zubereitung
unserer Speisen und damit verbundenen eventuellen Allergenen
stehen Ihnen unsere Köche gerne persönlich zur Verfügung.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Team vom Hotel Gasthof Höttl*

Hotel *Höttl* Gasthof

Vorspeisen

Carpaccio von der Ringelrübe

mit marinierten Blattsalaten, Schafskäse und Brotkrusteln € 8,90

Halb gegrillter und gebeizter Lachs

auf grünem Spargelsalat und Kirschtomaten € 11,90

Mediterrane Brotzeitschmankerl

Türmchen vom Büffelmozzarella, gerillte Paprika mit Scampi, Auberginenkaviar, Fischsulzerl und Knoblauchbaguette € 12,90

Tatar vom argentinischen Rind „Art des Hauses“

mit Kapernäpfeln, Kräuter-Schmand und geröstetem Schwarzbrot € 13,90

Carpaccio vom Rinderfilet

auf Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und gehobeltem Parmesan € 14,90

Salate

Waidler Burger im gerösteten Schwarzbrot

gegrillte Scheiben von der Rinderlende und Geräuchertem mit Schwammerln, Spiegelei, Röstzwiebeln und knackigem Salat € 16,90

Vitaler Bauernsalat

Rucola, Radicchio und Blattsalate mit Mango-Chutney und gegrilltem Bauernhendl € 13,90

Salat „Bayerwald“

Salate der Saison, Kirschtomaten, gebratener Schafskäse im Speckmantel, Croutons und Balsamico-Dressing € 13,90

Salat „Brauerbursch“

gemischte Gartensalate mit gegrillten Spitzen vom Almoachsenfilet und Paprika mit deftigem Chutney und Kräuterbaguette € 19,90

Salat „Isar“

Bayerischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Radieserl, mariniertem knackigen Baby Leaf mit gegrilltem Zanderfilet und Laschinger Lachs € 14,90

Hausgemachtes Knoblauchbrot

2 Stück € 4,00

Hotel **Höttl** Gasthof

Aus der Suppenküche

Tafelspitzbrühe (wahlweise) mit Kaspressknödeln oder Leberknödel und Gemüsestreifen	€ 4,90
Dreierlei von der Supp'n Bouillabaisse, Paprikasüppchen und Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse	€ 7,20
Bouillabaisse vom heimischen Fisch Dreierlei Fischfilets im Safranfond mit Gemüsestreifen	€ 9,90
Kalbslüngerl mit Semmelknödel	€ 8,80

Aus der Würst`l Küche

Zwoa Stück Weißwürst`l^{1,2} mit süßem Hausmachersenf und ofenfrischer Brez'n	€ 6,00
Ein Paar G'schwollne vom Grill^{2,3} mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 7,90
2 Paar Schweinswürst`l vom Grill^{2,3} mit Sauerkraut und Bauernbrot	€ 7,90

1 Geschmacksverstärker, 2 Stabilisatoren, 3 Antioxidationsmittel

Vegetarisches

Deggendorfer Käsespätzle frischg'schabte Eierspätzle mit deftigem Käse und Röstzwiebeln	€ 8,90
Hausgemachte tomatisierte Gnocchi mit gegrilltem Gemüse, Parmesan und mariniertem Rucola	€ 14,20
Ofenkartoffel aus'm Gäuboden mit gegrillten Schwammerln, Kräuterschmand und Markt-salaten	€ 8,90
Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse-Parmesan-Füllung, Rucola, Datteltomaten und Weißweinschaum	€ 15,50

Hotel *Höttl* Gasthof

Unsere täglichen Bradl frisch aus'm Rohr

Deggendorfer Krustenbraten

a Stückel von der Schulter und vom Wammerl in Dunkelbiersoße mit gebratenen Brezenknödeln und Krautsalat € 11,90

G'sottener Kalbs-Tafelspitz

mit Wurzelgemüse, frischem Kren, Schnittlauchkartoffeln und kleinem Gartensalat € 17,90

G'schmorte Scheiben von der Rinderhax'n

mit Sellerie-Kartoffelpüree, Rotweinjus und kleinem Marktsalat € 17,90

Aus Fluss und Meer

Laschinger Lachs-Steak

auf Lauchstangerl mit gekräuteter Butter und Kartoffelschwanzel € 19,50

Zanderfilet vom Rost

auf gegrilltem Fenchel mit tomatisierten Gnocchi € 18,90

Forelle „Müllerin“

mit Schnittlauchkartoffeln und knackigen Blattsalaten € 18,90

Höttl's Fischteller

a Stückel vom Zander, Lachs und Scampi auf grünem Spargel und cremigen Risotto und Weißweinschaum € 20,90

Unsere Klassiker

Wiener Backhendl im Körberl serviert

mit Kartoffel-Gurkensalat und Schnittlauch € 14,20

Schnitzel „Wiener Art“

mit Butterkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Marktsalaten € 14,90

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Röst-Zwiebeln, Apfelradl, Balsamicosoße, hausg'stampftem Kartoffelpüree und Gartensalat € 17,90

Schweinefilet vom Grill „Holzfäller Art“

mit knusprigen Speckscheiben, Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bohnen-Ragout und Bratkartoffeln € 19,90

Hotel **Höttl** Gasthof

In Rotwein geschmorte Perlhuhnbrust

mit Kartoffel-Zwiebelpüree, gebratenem Gemüse und deftiger Soße € 19,90

Wiener Rostbraten vom argentinischen Rind

in leichter Senfkruste gebraten, mit Röstzwiebeln, Marktgemüse und ofenfrischer Kartoffel-Blätterteig-Roulade € 25,90

Unsere Schmankerl vom Grill

Niederbayerische Lammnüsschen

auf geschichtetem Tomaten-Auberginentürmchen mit Kartoffelgratin und Würzsoße € 24,90

Entenbrust vom heimischen Bauern

auf lauwarmem Fenchelsalat mit Kartoffelplätzerl und Thymiansoße € 22,90

Zweierlei vom Almochsen

a Stückel von G'schmorten und von der Lende auf kräftiger Soße mit Kartoffel-Blätterteigroulade und gegrilltem Gemüse € 24,90

Filetsteak – Das Edelste vom Almochsen

mit Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und BBQ-Dip
160 g € 24,90 — 250 g € 35,90

Almochs pur 500 gr. vom Rib Eye Dry Aged und das Beste vom Filet

mit gegrillten Maiskolben, Speckbohnen, Ofenkartoffeln, BBQ-Soße, Tomaten-Chutney, Pfeffersoße und Kräuterbutter ab 2 Personen a) € 37,90

Was Süßes für danach

Frieda Höttls Crème Brulée

dazu marinierte Waldbeeren und Minze € 7,90

Mousse von der Vollmilchschokolade

mit marinierten Äpfeln und Mandel-Crunch € 7,90

Höttl's Apfel-Kaiserschmarrn (wird in 25 Minuten serviert)

frisch aus 'm Rohr mit Apfelsüppchen € 8,50

Mousse von der Waldbeere

mit Honig parfümiertem Joghurt und Schokochip € 7,60