

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

- Kohlrabi-Carpaccio mit geräuchertem Schweinefilet**
auf mariniertem Baby-Leaf-Salat und Schwarz-Brot-Krusteln € 10,90
- Hausgebeizter Lachs mit Würfeln von der Roten Bete**
auf Feldsalat und Brotchip € 11,90
- Höttl's Brotzeitschmankerl**
Türmchen vom Büffelmozzarella, gegrillte Paprika mit Scampi,
Ratatouille-Bruschetta, Bauernsulzerl 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
- Salat „Ceasar“**
Römersalat mit Parmesan-Dressing, knackigen Croutons,
Tomaten, Speckscheiben und Parmesanspänen € 10,90
oder mit gegrillter Hähnchenbrust € 14,90
- Salat „Bayerwald“**
Salate der Saison, Kirschtomaten, gebratener Schafskäse
im Speckmantel, Croutons und Balsamico-Dressing € 13,90
- Salat „Brauere“**
gemischte Gartensalate mit gegrillten Rib Eye Dry Aged,
Tomaten-Pesto-Aufstrich, Peperoni, und Kräuterbaguette € 20,90
- Salat „Isar“**
Bayerischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Radieserl,
mariniertem knackigen Baby Leaf mit gegrilltem Zanderfilet
und Laschinger Lachs € 15,20

- Hausgemachtes Knoblauchbrot** 2 Stück € 4,00

Hotel **Höttl** Gasthof

Aus der Suppenküche

Tafelspitzbrühe (wahlweise) mit Griesnockerl oder Leberknödel und Gemüsestreifen	€ 4,90
Frieda Höttl's cremige Knoblauchsopp'n mit Vollkornkrusteln und Schnittlauch	€ 5,20
Kartoffel-Gemüsesopp'n mit Streifen vom gegrillten Wammerl	€ 6,20
Kalbslüngerl mit Semmelknödel	€ 8,90

Aus der Würst'l Küche

Zwoa Stück Weißwürst'l^{1,2} mit süßem Hausmachersenf und ofenfrischer Brez'n	€ 6,80
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 Frischkäse-Gnocchi mit frischem Spinat, Rucola und Kirschtomaten	€ 14,50
Ofenkartoffel aus'm Gäuboden mit Ratatouille gefüllt, Kräuterschmand und Marktsalat	€ 8,90
Hausgemachte Ravioli mit Waldschwammerl-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

Gebratener Kalbs-Tafelspitz „Waidler Art“

auf rahmigen Waldschwammerln, Deggendorfer Knödel und kleinem Gartensalat € 17,90

Wildgulasch vom heimischen Wild

mit Preiselbeer-Birne, zweierlei gebratenen Knödeln und Blaukraut € 17,90

A Viert'l von der Niederbayerischen Ente

mit Kartoffelknödeln, Orangenchip und Apfel-Blaukraut € 17,20

Aus Fluss und Meer

Laschinger Lachs-Steak

auf Linguine mit Lauch, Datteltomaten und Tomatenschaum € 19,50

Zanderfilet vom Rost

auf gegrilltem Fenchel mit tomatisierten Gnocchi € 19,00

Bachsaibling vom Grill

mit zweierlei Püree von der Karotte und Kartoffel dazu gegrillter Broccoli und Veltinerschaum € 19,90

Unsere Klassiker

Wiener Backhendl im Körberl serviert

mit Kartoffel-Gurkensalat und Schnittlauch € 14,50

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

Wiener Rostbraten vom argentinischen Rind
in leichter Senfkruste gebraten, mit Röstzwiebeln, Marktgemüse
und ofenfrischer Kartoffel-Blätterteig-Roulade € 25,90

Filetsteak – Das Edelste vom Almoachsen (220 gr.)
mit Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und BBQ-Dip € 32,00

Rib Eye Dry Aged (220 gr.) Das Feinste vom Rind
mit gegrillten Maiskolben, Speckbohnen, Ofenkartoffeln,
Tomaten-Chutney und Kräuterbutter € 29,90

Unsere Wild- und Geflügelschmankerl

Niederbayerisches Lammhüftsteak
auf gegrillten Broccoli-Tomaten mit Kartoffelgratin und Würzsoße € 24,90

Gänsekeule vom heimischen Bauern
auf Rosenkohl mit Kartoffelplätzerl und Thymiansoße € 19,90

Gegrillter Wildschwein- Rücken
auf Thymian-Würzsoße, Schwammerln dazu Rosenkohl und
hausgemachte Kartoffelschwanzlerl € 20,90

Zweierlei vom Wild
a feines Gulasch vom Hirsch, Steak vom Hirsch auf kräftiger Soße
mit Kartoffel-Blätterteigroulade und gegrilltem Marktgemüse € 24,90

Was Süßes für danach

Frieda Höttls Crème Brulée mit Orangenlikör verfeinert
dazu marinierte Waldbeeren und Minze € 7,90

Mousse von der Valhronaschokolade
mit marinierten Heidelbeeren und Mandel-Crunch € 7,90

Höttl's Apfel-Kaiserschmarrn (wird in 25 Minuten serviert)
frisch aus'm Rohr mit Apfelsüppchen € 8,80

Birnen-Tarte „Art des Hauses“
mit geistigen Vanillenockerl und Schokohippe € 7,90