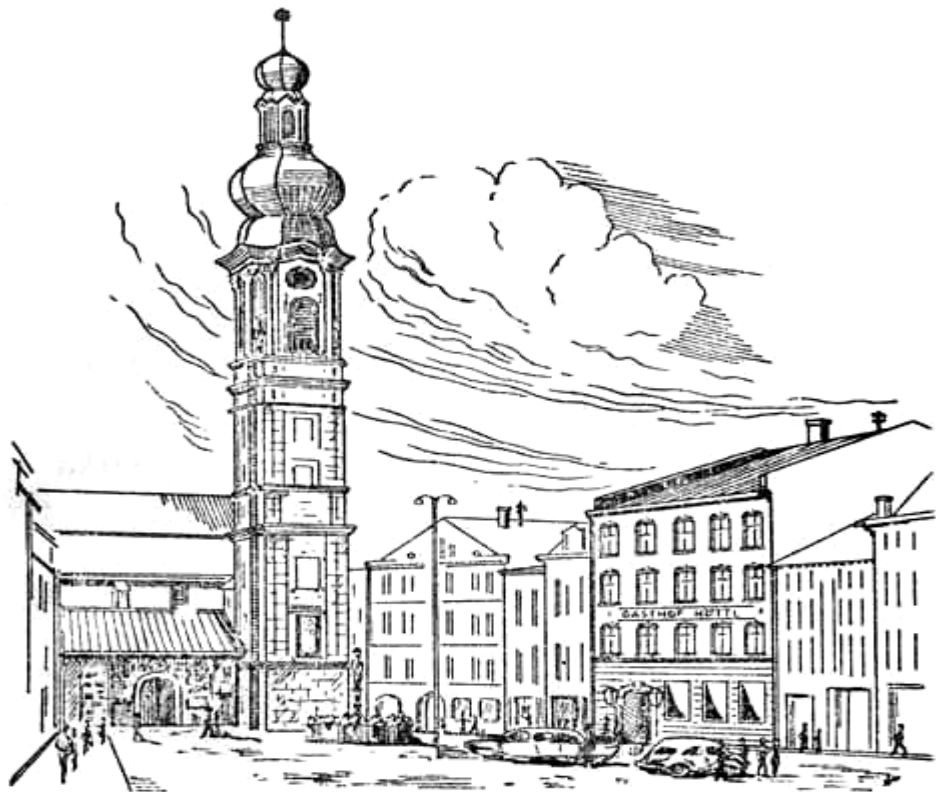


Hotel **Höttl** *Gasthof*

Herzlich willkommen im Hotel Gasthof Höttl, im Herzen Deggendorfs, dem Tor zum Bayerischen Wald. Unser traditionsreiches 4-Sterne Hotel ist seit 1875 im Familienbesitz und sogar König Ludwig III. hat am 16. Juni 1914 in unserem Gasthof zu Mittag gegessen. Im Jahre 2007, 2012 und 2017 wurde das Haus komplett renoviert bzw. neu gebaut, um die Tradition weiterzuführen.



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-modernen 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

Marinierter Kalbstafelspitz

mit Gemüsesulz im Glas, gegrillte Schwammerl und Brotchip € 9,80

Dreierlei von der Forelle

*geräuchert, gebeizt und als Tatar
mit geröstetem Weißbrot und Sahne-Meerrettich* € 11,90

Tatar vom argentinischen Rind

mit Kapern-Äpfel und Kräuter-Schmand € 12,80

Carpaccio vom Rinderfilet

auf Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und gehobeltem Parmesan € 14,20

Salate

Waidler Burger im gerösteten Schwarzbrot

*gegrillte Scheiben von der Rinderlende und Geräuchertem mit
knackigem Salat mit Schwammerl, Spiegelei und Röstzwiebeln* € 15,90

Salat „Vital“

*Rucola, Radicchio und Blattsalate mit gebratenen Zitrusfrüchten
und gegrillte Scheiben von der Hähnchenbrust* € 12,20

Salat „Bayerwald“

*Salate der Saison, Kirschtomaten, gebratenem Schafskäse
im Speckmantel, Croutons und Balsamicodressing* € 13,50

Gegrillte Salatherzen

*Radicchio und Chicoree vom Grill dazu mariniertes Ofengemüse
und Rießengarnelenspieß* € 14,90

Salat „Isar“

*marinierter knackiger Baby Leaf mit gegrilltem Zanderfilet
und Lachsforelle mit geröstetem Chiabatta* € 14,20

Salat „Kalbsleber“

*gemischte Gartensalate mit Dressing „Art des Hauses“,
dazu gegrillte Kalbsleberstreifen und Apfelscheiben* € 15,20

Hausgemachtes Knoblauchbrot

2 Stück € 4,00

Hotel **Höttl** Gasthof

Aus der Suppenküche

Tafelspitzbrühe (wahlweise) mit Grießnockel oder Leberknödel und Gemüsestreifen	€ 4,80
Käse-Knoblauch-Rahm-Süppchen mit Weißbrotroutons	€ 5,90
Höttl's Kartoffel-Suppen-Topf mit feinem Wurzelgemüse und Speckkrusteln oder vegetarisch	€ 6,20 € 5,90
Kalbslüngerl mit Semmelknödel	€ 7,80

Aus der Würst`l Küche

Zwoa Stück Weißwürst`l_{1,2} mit süßem Hausmachersenf und ofenfrischer Brez`n	€ 5,90
Ein Paar G'schwollne vom Grill_{2,3} mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 7,60
2 Paar Schweinswürst`l vom Grill_{2,3} mit Sauerkraut und Bauernbrot	€ 7,60

1 Geschmacksverstärker, 2 Stabilisatoren, 3 Antioxidationsmittel

Vegetarisches

Deggendorfer Käsespätzle frischg'schabte Eierspätzle mit geriebenem Emmentaler und Röstzwiebeln	€ 8,90
Frische Nudeln mit Steinpilzen, Dattel-Tomaten, Rucola und Parmesan	€ 14,90
Schafskäse und Grillgemüse aus`m Rohr mit frittierten Süßkartoffeln und frischen Gartenkräutern	€ 12,90
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Schwammerlfülle, Rucola und Weißweinschaum	€ 12,90

Hotel *Höttl* Gasthof

Unsere täglichen Bradl frisch aus'm Rohr

Deggendorfer Krustenbraten

a Stückerl von der Schulter und vom Wammerl in Dunkelbiersoße mit gebratenen Brezenknödeln und Krautsalat € 11,00

A Viert'l von der Niederbayerischen Ente

mit Kartoffelknödeln, Orangenchip und Apfel-Blaukraut € 16,20

Lammhaxer'l aus'm Rohr

mit Tomaten-Schmorgemüse, Ofenkartoffeln und gemischtem Marktsalat € 16,90

Wildgulasch vom heimischen Wild

mit Kartoffel- und Semmelknödel, Williamsbirne und saftigem Blaukraut € 16,90

Aus Fluß und Meer

Laschinger Lachs-Steak

auf grünem Spargel-Kartoffel-Gröstel und Weißweinsöße € 18,20

Zanderfilet aus hiesiger Zucht

auf Linguini mit frischem Gartenspinat und Rieslingschaum € 18,20

Forellenfilet aus'm bayerischen Wald

auf einer Gemüse-Kartoffelpfanne und gegrillten Steinpilzen € 18,50

Unsere Klassiker

Wiener Backhendl im Körberl serviert

mit Kartoffel-Gurkensalat und Schnittlauch € 13,50

Schnitzel „Wiener Art“

mit Butterkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Marktsalaten € 14,20

G'sottener Kalbs-Tafelspitz

mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Boullion-Kartoffeln € 15,90

Hotel **Höttl** Gasthof

Gegrillte Scheiben von der Kalbsleber

*mit sautierten Zwiebeln auf Karotten-Zucchini-Stiften,
Balsamico-Soße und hausg'stampften Kartoffelpüree*

€ 16,50

Schweinefilet vom Grill „Holzfäller Art“

*mit knusprigen Speckscheiben, Röstzwiebeln, Kräuterbutter
Speck-Bohnen und Bratkartoffeln*

€ 19,00

Zweierlei vom Kalb

*A Stücklerl vom Filet und vom Tafelspitz, mit gegrilltem Steinpilz,
Würzsoße, Romanesco und Ofenkartoffeln*

€ 22,90

Wiener Rostbraten vom argentinischen Rind

*in leichter Senfkruste gebraten, mit Röstzwiebeln, Marktgemüse
und ofenfrischer Kartoffel-Blätterteig-Roulade*

€ 24,20

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

*auf hausgemachten Kartoffel-Rösti, pflückfrischem Blattspinat,
Kirschtomaten und deftiger Würzsoße*

€ 26,20

Rehrückenfilet rosa gebraten

*mit Rotweinschalotten, Schwammerl-Kartoffel-Strudel,
Broccoli und Wild-Rahm-Soße*

€ 28,90

Was Süßes für danach

Crème Brûlée frisch mit Orangenlikör

dazu marinierte Waldbeeren und Minze

€ 7,60

„Bastis“ Karamel-Birne

mit Cremefüllung und geeistem Macadamia-Nockerl

€ 7,60

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

frisch aus'm Rohr mit Apfelsüppchen

€ 7,90

Dessertschmankerl auf'm Holzbrettl serviert

ab 2 Personen

pro Gast € 9,20