

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC ¼ l 8,90 Euro 1/8 l 4,50 Euro
Italien Venetien elegant & fruchtig

Primitivo Alto Bello 1/4 l 7,90 Euro 1/8 l 4,50 Euro
Italien, Salento, trocken, beerig

Maracujaspitz, Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel 7,60 Euro
(auch alkoholfrei, statt Aperol Aperitivo alkoholfrei) 7,60 Euro

Vorspeisen, Salate oder kleinen Hunger

Bunte Frühlingssalate in Balsamikodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen 9,50

*Beilagensalat, verschiedene Blattsalate im weißen Balsamikodressing
mit Gurken, Karotten und Tomaten 5,80*

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frische Früchte 16,50

*Rindercarpaccio in Limettenmarinade, gehobelten Parmesan
und Feldsalat 17,00*

Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfel, Walnüssen und Blattsalaten 15,00

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,80

Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Schnittlauch 5,50

Fische:

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Gemüserisotto und Rucolapesto 22,00

*Auf der Haut gebratenes Zander- und Forellenfilet dazu Kartoffel-Gurkensalat,
Butter und Zitrone 21,00*

Tagesmenü

Leberspätzlesuppe

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Krautsalat*

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 29,00

Hauptgerichte:

*Schweinebraten in Dunkelbiersoße, Semmelknödel
und Krautsalat 17,50*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und bunter Salatteller 18,50*

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat 19,50*

*Geschmorte Schweinsbackerl, Speckbohnen, Kartoffelrösti
und frisch geriebener Meerrettich 18,50*

*„Alm Pfandl“, Medaillons vom Schweinefilet mit einer Champignonrahmsoße,
buntes Gemüse und Spätzle 21,50*

*Gefüllte Rinderroulade mit hausgemachten Kartoffelpüree
und Blaukraut 26,50*

*Gekochte Scheiben vom Rindertafelspitz, Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln
und frisch geriebener Meerrettich 21,00*

Paprika-Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle 19,50

*Panierte, gebackene Hähnchenbrust mit Kürbiskernöl
und buntem Salatteller 17,50*

Geschnetzeltes von der Putenbrust in thailändischer Soße, 19,50
Gemüse und Basmatireis (ohne Fleisch = glutenfrei und vegan 16,00 €)

Mit Kräuterquark gefüllter Ofenkartoffel
und Blattsalaten 11,50
... und geschnetzeltem Rinderfilet 21,00

„Alm Tascherl“, Teigtaschen mit Bergkäse und Kartoffel gefüllt, braune Butter,
Rucola und Kirschtomaten 17,50

Frische Champignons in Kräuterrahm
und Semmelknödel 15,50

Desserts:

Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtucker, Vanilleeis und Sahne 8,50

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,00

Grießflammerie mit Sauerkirschen im Glas 7,00

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Stracciatellaeis und Sahne 9,50

Brotzeiten:

Kalter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich, Essiggurken und Brot 13,50

Saurer Knödelsalat mit Zwiebeln Speckscheiben, Gurken und Schnittlauch 9,50

Wurstsalat (von der Regensburger)₁₊₃ mit Zwiebelringen und Hausbrot 10,50

Schweizer Wurstsalat (von der Regensburger)₁₊₃ mit Zwiebelringen und Brot 12,50

mit Phosphat, ₂ mit Geschmacksverstärker, ₃ mit Konservierungsstoff ₁₀ mit Antioxydationsmittel

Sehr verehrter Gast, bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir auf Änderungswünsche unserer Gerichte nicht immer eingehen können. Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal eine Speisekarte über die Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.