

# 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 Aperitifo alkoholfrei) 7,60 Euro

## Vorspeisen, Salate oder kleinen Hunger

*Bunte Wintersalate 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 Rucola 17,00*

*Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfeln, 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 Griesnockerl, Gemüse und Schnittlauch 5,50*

## Fische:

*Gegrilltes Saiblingsfilet auf Bandnudeln mit Rieslingsoße 22,00*

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

## *Tagesmenü*

*Grießnockerlsuppe*

\*\*\*

*Altbayrischer Sauerbraten dazu Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Bayrisch Creme mit frischen Früchten 27,50*

## *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*

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

*Altbayrischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel 19,50*

*Gekochter Tafelspitz, Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln  
und frisch geriebener Meerrettich 21,00*

*Gefüllte Rinderroulade (Speck und Zwiebeln)  
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree 22,50*

*Kalbsrahmgulasch, buntes Gemüse und Spätzle 22,50*

*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 Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 8,50*

*Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,00*

*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)<sub>1+3</sub> mit Zwiebelringen und Hausbrot 10,50*

*Schweizer Wurstsalat (von der Regensburger)<sub>1+3</sub> mit Zwiebelringen und Brot 12,50*

mit Phosphat, <sub>2</sub> mit Geschmacksverstärker, <sub>3</sub> mit Konservierungsstoff <sub>10</sub> 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.