

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC Fl. 0,75 l 29,00 ¼ l 8,90 Euro 1/8 l 5,00 Euro
Italien, Venetien elegant & fruchtig

Leichter Sommerwein, Domaine du Tariquet Fl. 0,75 l 22,50 1/4 l 7,00 Euro 1/8 l 4,00 Euro
Italien, trocken

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

Vorspeisen, Salate oder kleinen Hunger

Bunte Sommersalate in Balsamikodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen 9,50

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frische Früchte 16,50

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Sauerrahm, Zwiebeln und Äpfel
und Salzkartoffeln* 14,00

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

Tomate und Büffelmozzarella mit Balsamikoessig und Olivenöl mariniert 12,50

*Tafelspitzsülze mit Kernöl, frisch geriebener Meerrettich
und Blattsalate* 14,50

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsejulien und Schnittlauch 5,80

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,00

Gazpacho, kalte spanische Tomatensuppe 6,50

Fische:

Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln in Rahm 23,40

*Ganze, gegrillte Regenbogenforelle, Petersilienkartoffeln
und bunter Salatteller* 24,50

Tagesmenü

Pfannkuchensuppe

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße dazu
Kartoffelknödel und Krautsalat*

Eiskaffee 29,50

Hauptgerichte

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

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

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße dazu
Kartoffelknödel und Krautsalat 20,50*

*Gegrilltes Schweinenackensteak, Kräuterbutter
und Kartoffel-Gurkensalat 16,50*

*„Alm Pfandl“, Medaillons vom Schweinefilet mit einer Champignonrahmsauce,
buntes Gemüse und Spätzle 22,00*

*Scheiben vom Tafelspitz, Gemüsestreifen, Apfel-Meerrettich
und Petersilienkartoffeln 24,00*

*Altbayerischer Sauerbraten dazu Blaukraut
und hausgemachte Spätzle 23.50*

*Medium gebratenes Rinderfilet, Kräuterbutter,
Grillgemüse und Kartoffelrösti 29,50*

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

*Mit Kräuterquark gefüllter Ofenkartoffel
und Blattsalaten 11,50
... und Rinderfiletstreifen 19,50*

*„Alm Tascherl“ mit Bergkäse und Kartoffel gefüllte Teigtaschen,
Rucola und Kirschtomaten 17,50*

*Frische Champignons in Kräuterrahm
und Semmelknödel 15,50*

Desserts:

Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 9,00

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,50

Schokolüküchlein mit flüssigem Kern, Stracciatellaeis und Sahne 9,50

Brotzeiten:

*Tafelspitzsülze mit Kernöl, frisch geriebener Meerrettich
und Blattsalate 14,50*

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.