

# *Speisenkarte*

## *Weinempfehlung:*

*Lugana DOC*       $\frac{1}{4} l$     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*

*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 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, Gemüse und Schnittlauch* 5,80

*Klare Rinderbrühe mit Grießnockerl, Gemüse und Schnittlauch* 5,50

## *Fische:*

*Gegrilltes Saiblingfilet auf Bandnudeln mit Rieslingsoße* 22,00

*Gebratenes Zanderfilet dazu Kartoffel-Gurkensalat, Butter und Zitrone* 21,00

## **Tagesmenü**

*Grießnockerlsuppe*  
\*\*\*

*Gekochter Rindertafelspitz mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln  
und frisch geriebener Meerrettich*  
\*\*\*

*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 dazu  
Kartoffelknödel und Krautsalat 19,50*

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

*Gekochter Rindertafelspitz mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln  
und frisch geriebener Meerrettich 21,00*

*Altbayrischer Sauerbraten dazu Kartoffelknödel 19,50*

*Kalbsrahmgulasch, buntes Marktgemüse und Butterspätzle 22,50*

*Gekochte Kalbszungenscheiben in Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln  
und buntem Salatteller 22,50*

*Panierte, gebackene Hähnchenbrust mit Kürbiskernöl,  
und Kartoffel-Gurkensalat 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 Apfelmärchen in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 8,50*

*Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,00*

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Orangensorbet 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 Guest, bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir auf Änderungswünsche unserer Gerichte nicht immer eingehen können. Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal eine Speisenkarte über die Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.