

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC ¼ l 8,90 Euro 1/8 l 4,50 Euro
Italien, Palazzo Maffei 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 Frühlingssalate in Balsamikodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen 9,50

*Feldsalat in Himbeerdressing mit gerösteten Speckwürfeln
und Croutons* 9,50

*Beilagensalat, bunte Blattsalate im weißen Balsamikodressing,
Gurken, Kirschtomaten und Karotten* 5,80

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frische Früchte 16,50

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

Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfeln, Walnüssen und Wildkräutersalaten 16,50

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbrühe mit Griesnockerl, Gemüse und Schnittlauch 5,50

Spargelcremesuppe mit Croutons 7,50

Fische:

Gebratenes Saiblingsfilet auf Bandnudeln in Rahm 23,00

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einem
Kartoffel-Gurkensalat, Butter und Zitrone* 22,50

Jetzt ist Spargelzeit!

<i>Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit Kartoffeln, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter</i>	22,50
<i>... und / oder gekochtem Schinken</i>	6,50
<i>... und / oder kleinem Schweineschnitzel „Wiener Art</i>	6,50
<i>... und / oder gebratenem Saiblingsfilet</i>	9,50
<i>... und / oder Medaillon vom Kalbsfilet</i>	11,50

Tagesmenü

Grießnockerlsuppe

*Portion Spanferkel in Dunkelbiersoße dazu
Kartoffelknödel und Krautsalat*

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren vom „Gänger Hof“ 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 19,50*

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

*Scheiben vom Rindertafelspitz mit einem Kartoffel-Karottengemüse,
frisch geriebener Meerrettich und Petersilienkartoffeln 23,00*

Altbayrischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel 19,50

*Ragout vom Hirsch dazu Semmelknödel, gebratene Pilze
und Blaukraut 24,00*

*Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pfefferrahmsoße, Kartoffelgnocchi
und buntem Gemüse 31,50*

*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 Scheiben vom Räucherlachs 17,50*

*„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 9,00

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren vom „Gänger Hof“ 8,50

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.