

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

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

Spargelcremesuppe mit Croutons 7,50

Fische:

Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingsoße auf einem Spargelrisotto 25,00

*Variation von heimischen Fischen (Zander, Saibling, Forelle) mit einem
Kartoffel-Gurkensalat, Butter und Zitrone* 23,00

Der erste Spargel ist da!

<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 Lachsfilet</i>	8,50
<i>... und / oder Medaillon vom Kalbsfilet</i>	11,50

Tagesmenü

Kleiner Bunter Salatteller

*Scheiben vom Rindertafelspitz, frisch geriebener Meerrettich,
Wirsinggemüse und Salzkartoffeln*

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark 29,00

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 21,50*

*Scheiben vom Rindertafelspitz, frisch geriebener Meerrettich,
Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 23,00*

Altbayrischer Sauerbraten mit einem Kartoffelknödel 19,50

*Saftig gebratene Perlhuhnbrust auf einer Tomatensoße,
Lauchzwiebeln und Kartoffelgnocchi 24,50*

*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 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 Apfelkücheln in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 9,00

Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,50

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark 7,50

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.