

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC Fl. 0,75 29,00 1/4 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 und gehobelem Parmesan 16,50

Tomate und Büffelmozzarella mit Balsamikoessig und Olivenöl mariniert 12,50

Saures Rindfleisch mit Radieserl, Meerrettich und Kernöl 12,50

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

Fische:

Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln in Rahm 23,50

*Variation von heimischen Fischen (Forelle, Saibling, Zander) auf Blattspinat,
Rieslingsoße und Petersilienkartoffeln* 26,50

Tagesmenü

Leberspätzlessuppe

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße dazu
Kartoffelknödel und Krautsalat*

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 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*

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

*Scheiben vom Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Karottengemüse
und Petersilienkartoffeln 24,00*

Sauerbraten dazu Blaukraut und Kartoffelknödel 23,50

Kalbsrahmgulasch, Semmelknödel und bunter Salatteller 23,50

Geschmorter Hirschbraten mit gebratenen Pfifferlingen und Spätzle 22,50

*Geschnetzeltes von der Putenbrust in thailändischer Soße,
Gemüse und Basmatireis 19,50
(ohne Fleisch = glutenfrei und vegan 17,00 €)*

*Mit Kräuterquark gefüllter Ofenkartoffel
und Blattsalaten 11,50
... und Kalbsfiletstreifen 21,00*

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

Kartoffelgnocchi in Tomatensoße und gebratenen Pfifferlingen 17,50

Desserts:

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

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Stracciatellaeis und Sahne 9,50

Brotzeiten:

Saures Rindfleisch mit Radieserl, frischer Meerrettich und Kernöl 12,50

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.