

# Speisenkarte

## Weinempfehlung:

*Lugana DOC*      ¼ 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 Frühlingssalate 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 Feldsalat* 17,00

*Lauwarmer Ziegenkäse mit Birnen, Walnüssen und Blattsalaten* 15,00

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot*

## Suppen:

*Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenroulade, Gemüsestreifen und Schnittlauch* 5,80

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

## Fische:

*Gegrilltes Saiblingsfilet auf Gemüserisotto und Rucolapesto* 22,00

*Auf der Haut gebratenes Zander- und Forellenfilet dazu Kartoffel-Gurkensalat,  
Butter und Zitrone* 21,00

## *Tagesmenü*

*Grießnockerlsuppe*

\*\*\*

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße,  
Kartoffelknödel und Krautsalat*

\*\*\*

*Grießflammerie mit Sauerkirschen im Glas 27,00*

## *Hauptgerichte:*

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

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

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel  
und Krautsalat 19,50*

*Geschmorte Schweinsbackerl, Speckbohnen, Kartoffelrösti  
und frisch geriebener Meerrettich 18,50*

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

*Gekochte Rinderbrust, Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln  
und frisch geriebener Meerrettich 21,00*

*Paprika-Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle 19,50*

*Panierte, gebackene Hähnchenbrust mit Kürbiskernöl  
und buntem Salatteller 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 geschnetzelm 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 Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 8,50*

*Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,00*

*Grießflammerie mit Sauerkirschen im Glas 7,00*

*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)<sup>1+3</sup> mit Zwiebelringen und Hausbrot 10,50*

*Schweizer Wurstsalat (von der Regensburger)<sup>1+3</sup> mit Zwiebelringen und Brot 12,50*

mit Phosphat, <sup>2</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoff <sup>10</sup> 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.