

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 Blattsalaten 16,00

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,80

Klare Rinderbrühe mit Grießnockerl, Gemüse und Schnittlauch 5,50

Spargelcremesuppe mit Croutons 7,50

Fische:

Gebratenes Lachsfilet auf Bärlauchrisotto und Lauchzwiebeln 25,50

*Auf der Haut gebratenes Zander- und Saiblingsfilet mit einem
Kartoffel-Gurkensalat, Butter und Zitrone* 23,50

Der erste Spargel ist da!

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

Tagesmenü

Leberspätzlesuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch

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

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark 32,00

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*

*Geschmortes hinteres Lammhaxerl auf Ratatouille Gemüse
und kleine Rosmarinkartoffeln 24,50*

*Panierte, gebackene Hähnchenbrust mit Zitrone, Kernöl
und bunten Blattsalaten 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 9,00

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark 7,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Stracciatellaeis und Sahne 9,50

Nocken vom Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren 11,00

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.