

Speisenkarte

Weinempfehlung:

Lugana DOC Fl. 0,75 29,00 ¼ l 8,90 Euro 1/8 l 5,00 Euro
Italien, Venetien elegant & fruchtig

Klassiker aus der Toskana, Villa Antinori Bianco Fl. 0,75 22,00 ¼ l 7,00 Euro 1/8 l 4,00 Euro
Italien, Toscana, frisch, lebendige Säure

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

Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfeln, Walnüssen und Blattsalaten 17,00

Tomate und Büffelmozzarella mit Balsamikoessig und Olivenöl mariniert 12,50

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Sauerrahm, Zwiebeln, Äpfel
und Salzkartoffeln 14,00*

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbrühe mit Griesnockerl Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,50

Fische:

*Gebratene Doradenfilets auf Bandnudeln in Rahm,
Lauchzwiebel und Pfifferlingen 24,00*

*Ganze, gebratene Regenbogenforelle dazu Petersilienkartoffeln
und bunter Salatteller 24,50*

Tagesmenü

Grießnockerlsuppe

*Rindertafelspitz mit frischem Meerrettich, Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln*

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 31,00

Hauptgerichte

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

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

*Portion Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat 20,50*

*Gegrilltes Schweinenackensteak, Kräuterbutter,
und Kartoffel-Gurkensalat 16,50*

*Geschmorte Schweinsbackerl mit frischem Meerrettich, Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln 18,50*

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

*Rindertafelspitz mit frischem Meerrettich, Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln 22,50*

*Altbayrischer Ochsenbraten dazu Blaukraut
und Kartoffelknödel 22,50*

*Rosa gebratene Medaillons vom Kalbsfilet auf Grillgemüse,
Portweinsoße und Kartoffelrösti 29,50*

*Geschnitztes 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 mit gebratenen Pfifferlingen 17,50

Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel 15,50

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:

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.