

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

Maracujaspitz, Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel 7,60 Euro
(auch alkoholfrei, statt Aperol Aperitivo alkoholfrei) 7,60 Euro

Vorspeisen, Salate oder kleinen Hunger

Bunte Wintersalate 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 Rucola* 17,00

Lauwarmer Ziegenkäse mit Äpfeln, Walnüssen und Blattsalaten 15,00

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüse und Schnittlauch 5,80

Klare Rinderbrühe mit Grießnockerl, Gemüse und Schnittlauch 5,50

Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel und Croutons 7,90

Fische:

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Bandnudeln mit Rieslingsoße 22,00

*Gebratenes Zanderfilet dazu Kartoffel-Gurkensalat,
Butter und Zitrone* 21,00

Tagesmenü

Grießnockerlsuppe

*¼ Bauernente vom Lugeder Hof, Blaukraut
und Kartoffelknödel*

Spekulatiuseis mit Eierlikör 29,50

Hauptgerichte:

*1/4 knusprige Ente vom Lugeder Hof,
Kartoffelknödel und Blaukraut 23,50*

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

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

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

*Geschmorte Schweinsbackerl mit frisch geriebenem Meerrettich,
Speckbohnen und Kartoffelrösti 18,50*

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

*Gekochter Rindertafelspitz mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln
und frisch geriebener Meerrettich 21,00*

Altbayrischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel 19,50

Kalbsrahmgulasch dazu Butterspätzle 19,50

Hirschragout mit Rosenkohl und Semmelknödel 23,50

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 geschnetzeltem Rinderfilet 21,00

*Ravioli mit einer Edelkastanienfüllung, brauner Butter,
Kirschtomaten und Rucola 17,50*

*Frische Champignons in Kräuterrahm
und Semmelknödel 15,50*

Desserts:

Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 8,50

Lebkuchencreme mit Sauerkirschen im Glas 6,80

Schokolüküchlein mit flüssigem Kern, Walnusseis und Sahne 11,00

Eine Kugel Spekulatiuseis mit Eierlikör 4,80

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.