

# Speisenkarte

## Weinempfehlung:

**Lugana DOC** 1/4 l 8,90 Euro 1/8 l 4,50 Euro  
*Italien, Venetien, elegant & fruchtig*

**Primitivo Alto Bello** 1/4 l 7,50 Euro 1/8 l 4,00 Euro  
*Italien, Salento, trocken, beerig*

## Vorspeisen oder kleinen Hunger

*Bunte Wintersalate in Balsamikodressing und gerösteten  
Sonnenblumenkernen 9,00*

*Beilagensalat, verschiedene Blattsalate im weißen Balsamikodressing  
mit Gurken, Karotten und Tomaten 5,00*

*Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Früchten 16,00*

*Rindercarpaccio mit Limette und Olivenöl mariniert, Rucola, Kirschtomaten  
und Parmesan 14,50*

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Weißbrot*

## Suppen:

*Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,50*

*Klare Rinderbrühe mit Griesnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,50*

## Fische:

*Gebratene Filets von der Dorade, Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln  
und bunter Salatteller 22,50*

*Gebratenes Saiblings- und Forellenfilet mit einem  
hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat 20,50*

## *Tagesmenü*

*Grißnockerlsuppe*

\*\*\*

*Portion knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel  
und Krautsalat*

\*\*\*

*Bayrisch Creme mit frischen Früchten 24,00*

### *Hauptgerichte:*

*Portion knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
dazu Semmelknödel und Krautsalat 16,00*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites  
und bunter Salatteller 17,50*

*„Alm Pfandl“, Medaillons vom Schweinefilet mit einer  
Champignonrahmsauce, buntes Gemüse und Spätzle 20,50*

*Gekochte Rinderbrust mit frisch geriebenem Meerrettich,  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln 19,50*

*In Rotwein geschmorte Rinderbackerl, Kartoffelknödel  
und bunter Salatteller 20,50*

*Gebratene Kalbsleberscheiben mit Apfelspalten, Petersilienkartoffeln  
und bunter Salatteller 19,50*

*Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle  
und einem Kohlrabi-Karottengemüse 20,50*

*Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzle und Wirsinggemüse 19,50*

*Putenschnitzel mit Cornflakes paniert, hausgemachtem Kartoffelsalat  
und buntem Salatteller 18,50*

*Geschnetztes von der Putenbrust in thailändischer Soße, 18,50  
Gemüse und Basmatireis (ohne Fleisch = glutenfrei und vegan 15,00 €)*

*Mit Kräuterquark gefüllter Ofenkartoffel, Blattsalate 9,50  
...und Räucherlachsscheiben 15,50*

*Ravioli mit einer Ricotta-Limonefüllung, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten 16,00*

*Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel 14,50*

#### **Desserts:**

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Walnusseis & Schlagsahne 9,00*

*Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne 8,00*

*Bayrisch Creme mit frischen Früchten 8,00*

#### **Brotzeiten:**

*Kalter Braten, frisch geriebener Meerrettich und Brotkorb 11,50*

*Saurer Knödelsalat mit Zwiebeln Speckscheiben, Gurken und Schnittlauch 9,50*

*Wurstsalat (von der Regensburger)<sup>1+3</sup> mit Zwiebelringen und Hausbrot 9,50*

*Schweizer Wurstsalat (von der Regensburger)<sup>1+3</sup> mit Zwiebelringen und Brot 10,50*

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

Alle Preise in Euro incl. 19 % MwSt. auf Speisen und Getränke.

*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.*