

Speisekarte

Vorspeisen:

| | |
|---|---------------|
| <i>H</i> ausgebeizter Lachs in Dill-Senf-Honigsauce dazu Blattsalat <small>BFREFKL</small> | 11,90€ |
| <i>M</i> ozzarellabällchen auf bunten Salat in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten <small>FEJKL</small> | 8,70€ |

Suppen:

| | |
|--|--------------|
| <i>R</i> inderkraftbrühe mit Bratnockerl <small>EFI</small> | 4,20€ |
| <i>K</i> räuterrahmsüppchen mit Lachsstreifen <small>EFL,B</small> | 4,80€ |

Hauptgerichte:

| | | |
|--|---------------|------------------------------|
| <i>S</i> chweinefilet mit Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Salat <small>LKFE,AFH,EKLF</small> | 16,20€ | kleine Portion 13,90€ |
| <i>Z</i> wiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln <small>L,EKLF</small> | | 17,20€ |
| <i>R</i> umpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Westernkartoffeln und Salat <small>EKF,EK,EKLF</small> | | 19,20€ |
| <i>K</i> nusperschnitzel von der Pute in pikanter Tomatensauce dazu Spinat-Bandnudeln und Salat <small>AFIL,E,KLF</small> | 14,50€ | kleine Portion 12,30€ |
| <i>W</i> iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und Salat <small>AFIL,E,EKLF</small> | 18,50€ | kleine Portion 16,50€ |
| <i>L</i> achsfilet vom Grill auf Kräuterschaum mit Gemüse der Saison dazu Basmati-Reis <small>BL,EFL,LE</small> | | 17,80€ |
| <i>S</i> pinatbandnudeln mit Cocktail-Garnelen in Riesling-Rahmsauce dazu Salat <small>EA1L</small> | | 14,20€ |

Für Beilagen-Änderung berechnen wir 1,50€

Vegetarische-Speisen:

| | |
|--|---------------|
| H ausgemachte Couscous-Käsebrätlinge in pikanter Paprikasauce dazu Marktgemüse <small>AEFIL,EL,E</small> | 12,30€ |
| S pinatbandnudeln mit Mozzarella-Käsesauce, Kirschtomaten und Salat <small>AIJL,EFL,EKF</small> | 12,50€ |
| H ausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <small>AFIL,L,EFK</small> | 10,80€ |

Salate:

| | |
|--|---------------|
| B unter Salat mit gebratenen, pikant gewürzten Putenstreifen in weißem Balsamico-Senfdressing dazu Weißbrot <small>EKL,EK,A1</small> | 12,50€ |
| B unter Salat mit hausgebeizten Lachsstreifen und roten Zwiebeln in weißem Balsamico-Senfdressing, dazu Weißbrot <small>EFKL,AJ,A1</small> | 13,50€ |

Tageskarte

| | |
|---|---------------|
| K lare Tomaten Consommé mit Parmesan Nockerl | 5,20€ |
| O fenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce dazu Reiberknödel und Salat (nur Sonntags) | 11,80€ |
| G eschmorte Rehschulter in Hagenbuttensauce dazu hausgemachte Semmelknödel und Blaukraut | 17,20€ |
| R ehschnitzel in Kräuterkruste auf Linguine mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in Rotwein-Cranberry Sauce | 15,80€ |
| G ebratenes Fasanenbrustfilet an Rahmpfifferlingen dazu Rösti und Salat | 16,80€ |
| V iertel gebratene bayerische Ente in Orangensauce dazu Blaukraut und Reiberknödel | 13,50€ |
| S ommerlicher Salat in Balsamico-Dressing dazu gebackene Hähnchenbrust mit Barbecue Dip und hausgemachten Weißbrot | 13,80€ |
| R ahmpfifferlinge mit hausgemachtem Semmelknödel dazu Salat | 12,50€ |

Eiskarte

| | | |
|--|--|--------------|
| <u>Gemischtes Eis</u> <small>E100</small> | mit Sahne | 4,50€ |
| | ohne Sahne | 3,90€ |
| <u>Heiße Liebe</u> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | | 6,60€ |
| mit 2 Kugeln | | 5,40€ |
| <u>Nuss Genus</u> Vanilleeis, Schokoladeneis, Wallnusseis, Eierlikörsahne und Nüssen <small>FJ,HFJN,E100,FN</small> | | 6,60€ |
| <u>Heidelbeerbecher</u> 1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Heidelbeersahneeis mit Heidelbeeren und Sahne <small>FJE100,F</small> | | 6,60€ |
| <u>Schwarzwaldbecher</u> Vanilleeis- und Schokoladeneis mit Rotweinkirschen, Schokoladensauce und Sahne <small>FJ,F</small> | | 6,60€ |
| <u>Eierlikörbecher</u> 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne <small>FJ,H,I,F</small> | | 6,60€ |
| <u>Kleiner Genuss</u> Eine Kugel nach Wahl mit Schokoladensauce, Sahne <small>FJ,E100,F</small> | | 3,20€ |
| | mit Eierlikör und Sahne <small>FJ,IF</small> | 3,70€ |
| <u>„Eiskaffee“</u> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <small>FJ,F</small> | | 4,90€ |
| <u>„Eisschokolade“</u> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <small>FJ,F</small> | | 4,90€ |
| <u>„Sorbet mit Sekt“</u> 1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgefüllt | | 5,90€ |
| <u>„Bunter Becher“</u> 1 Kugel Schoko und 1 Kugel Erdbeer mit vielen bunten Schokolinsen und Sahne | | 3,50€ |
| | 1 Kugel Eis nach Wahl | 1,50€ |

Wir haben auch lactosefreies Vanilleeis, bitte sprechen Sie uns an!

Aperitifs

| | | |
|--------------------------------------|------|--------------|
| Campari 4 cl Orange oder Soda | | 5,20€ |
| Martini Bianco | 5 cl | 4,80€ |
| Sherry dry Sandemann | 5 cl | 4,80€ |
| Aparol Spritz | 0,2l | 5,20€ |
| Hugo Spritz | 0,2l | 4,80€ |
| Glas Prosecco | 0,1l | 3,60€ |

Sekt

| | | |
|---|----------------------|---------------|
| Fürst von Metternich „trocken“ | Flasche 0,75l | 22,00€ |
| Asti Cinzano „halbtrocken“ | Flasche 0,75l | 20,00€ |
| Smaragt „trocken oder halbtrocken“ | Flasche 0,75l | 17,50€ |
| Prosecco Valdo „fruchtig trocken“ | Flasche 0,75l | 21,00€ |

Obstbrände

Aus der Privatbrennerei Penninger/Bayerischer Wald

| | | |
|---|------|--------------|
| Waldhimbeergeist vol. alk.40% | 2 cl | 3,60€ |
| Bauern Obstler aus Äpfel und Birnen vol. alk.38% | 2 cl | 3,20€ |
| Berg Kirschen Brand vol. alk.40% | 2 cl | 3,60€ |
| Williams Christ Birne vol. alk.40% | 2 cl | 3,60€ |
| Marillen Brand vol. alk.40% | 2 cl | 3,60€ |
| Grappa | 2 cl | 3,40€ |
| Alpenschnaps | | |
| „Steinbeißer mit Haselnussaroma“ vol.alk.33% | 2cl | 3,40€ |

Unsere Getrankkarte

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------------------|--------------------|
| Cola Mix *_{1,3} | 0,2 2,00€ | 0,5 3,50€ |
| Cola *_{1,3} | 0,2 2,10€ | 0,4 3,10€ |
| Cola light *_{1,2,3,4} | 0,2 2,10€ | 0,4 3,10€ |
| Zitronenlimo | 0,2 2,00€ | 0,4 2,80€ |
| Orangenlimo *₃ | 0,2 2,00€ | 0,4 2,80€ |
| Tafelwasser spritzig oder still | 0,2 1,90€ | 0,4 2,60€ |

Labertaler Mineralwasser

| | | |
|----------------------------|---------------------|--------------------|
| spritzig oder still | 0,25 2,20€ | 0,5 3,50€ |
|----------------------------|---------------------|--------------------|

| | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| Apfelschorle naturtrüb | 0,2 2,10€ | 0,4 3,20€ |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|

| | | |
|------------------------|--------------------|--------------------|
| Holunderschorle | 0,2 2,30€ | 0,4 3,80€ |
|------------------------|--------------------|--------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| Apfelsaft naturtrüb | 0,2 2,30€ | 0,4 3,40€ |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|

| | | |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Andere Säfte: | 0,2 2,40€ | 0,4 4,00€ |
|-----------------------|--------------------|--------------------|

Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeerenektar, Maracujasaft

| | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| Säfte als Schorle | 0,2 2,30€ | 0,4 3,80€ |
|---------------------------|--------------------|--------------------|

Schweppes

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Bitter Lemon *₂ | 0,2 2,90€ |
|-----------------------------------|--------------------|

| | |
|--------------------|--------------------|
| Tonic Water | 0,2 2,90€ |
|--------------------|--------------------|

Biere:

Der Regensburger Brauerei Bischofshof und der
Klosterbrauerei Weltenburg

| | | | | |
|--|-------|--------------|-------|--------------|
| Bischofshof-Urhell | 0,25l | 2,00€ | 0,5 l | 3,50€ |
| Bischofshof-Zwickl A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |
| Weltenburger Kloster Barock Dunkel A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |
| Bischofshof Hefe-Weißbier hell | 0,33l | 2,80€ | 0,5 l | 3,70€ |
| Bischofshof Hefe-Weißbier dunkel A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |
| Pils A1. | | | 0,33l | 3,30€ |
| Leichte Weiße A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |

Alkoholfreie Biere:

| | | | | |
|--|--|--|-------|--------------|
| Weltenburger Kloster Hefe-Weißbier A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |
| Bischofshof Helles A1 | | | 0,5 l | 3,50€ |

Biermischgetränke

| | | | | |
|---|--|--|-------|--------------|
| Radler A1 | | | 0,5 l | 3,50€ |
| Dunkles Radler A1 | | | 0,5 l | 3,50€ |
| Russen Halbe A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |
| Cola-Weizen 3,1,A1 | | | 0,5 l | 3,70€ |
| Goaßhalbe (mit Kirschlikör) 1,3,A1 | | | 0,5 l | 4,80€ |
| Goaßmass 1,3,A1 | | | 1,0 l | 9,60€ |

Nur für unsere „kleinen Gäste“

| | |
|--|--------------|
| K leines Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup <small>A1,FIL</small> | 6,50€ |
| C hicken Nuggets mit Pommes und Ketchup <small>A1AFIL</small> | 6,50€ |
| H ausgemachte Spätzle mit Rahmsauce <small>AFH,EFL</small> | 4,20€ |
| H ausgemachte Spätzle mit Champignonrahmsauce <small>AFH,LKFE</small> | 4,80€ |
| P ortion Pommes mit Ketchup <small>LKE</small> | 3,90€ |

Sonstiges:

| | |
|---|--------------|
| P ortion Beilagen-Gemüse | 3,50€ |
| B eilagen Portionen, wie Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Nudeln, Spätzle, Rösti usw. | 3,80€ |
| E xtra Brot, 1 Scheibe | 0,50€ |
| E xtra Sauce | 1,50€ |

Desserts:

Alle Desserts sind hausgemacht!

| | |
|--|--------------|
| S emifreddo (Halbgefrorenes) mit Nusskrokant und Erdbeeren <small>FIA</small> | 7,80€ |
| K affee-Granita mit frischen Früchten Mascarponecreme mit Kaffee-Schokolade | 7,80€ |
| C reme brûlée mit frischen Erdbeeren | 7,50€ |
| A pfelstrudel mit Rosinen und Mandeln dazu Vanilleeis und Sahne <small>A1,DHIN</small> | 5,80€ |