

## Speisekarte

### Vorspeisen:

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

### Suppen:

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

### Hauptgerichte:

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

**Für Beilagen-Änderung berechnen wir 1,50€**

## Vegetarische-Speisen:

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

## Salate:

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

## Tageskarte

### Suppe:

<b>K</b> ürbiscremesuppe	<b>5,20€</b>
<b>W</b> ildbrühe mit Einlage	<b>5,20€</b>

<b>G</b> eschmorte Reh Haxe in Rotwein-Schoko-Krisch Sauce dazu hausgemachte Semmelknödel und Kürbis-Karottengemüse	<b>17,50€</b>
<b>O</b> fenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce dazu Reiberknödel und Salat <b>(nur Sonntags)</b>	<b>11,80€</b>
<b>G</b> eschmorte Rehschulter in Traubensauce dazu hausgemachte Nuss-Spätzle und Blaukraut	<b>17,50€</b>
<b>R</b> ehschnitzel in Kräuterkruste auf Linguine mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in Rotwein-Cranberry Sauce	<b>16,80€</b>
<b>R</b> osa gebratener Rehrücken auf Kaffee-Schalotten-Sauce dazu Herzogin Kartoffeln und Rosenkohl	<b>19,80€</b>
<b>V</b> iertel gebratene bayerische Ente in Orangensauce dazu Blaukraut und Reiberknödel	<b>13,50€</b>

## Eiskarte

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

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

## Aperitifs

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

## Sekt

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

## Obstbrände

**Aus der Privatbrennerei Penninger/Bayerischer Wald**

<b>Waldhimbeergeist vol. alk.40%</b>	2 cl	<b>3,60€</b>
<b>Bauern Obstler aus Äpfel und Birnen vol. alk.38%</b>	2 cl	<b>3,20€</b>
<b>Berg Kirschen Brand vol. alk.40%</b>	2 cl	<b>3,60€</b>
<b>Williams Christ Birne vol. alk.40%</b>	2 cl	<b>3,60€</b>
<b>Marillen Brand vol. alk.40%</b>	2 cl	<b>3,60€</b>
<b>Grappa</b>	2 cl	<b>3,40€</b>
<b>Alpenschnaps</b>		

„Steinbeißer mit Haselnussaroma“ vol.alk.33% 2cl 3,40€

## *Unsere Getränkekarte*

### *Alkoholfreie Getränke*

Cola Mix * <sub>1,3</sub>	0,2 l   2,00€	0,5 l   3,50€
Cola * <sub>1,3</sub>	0,2 l   2,10€	0,4 l   3,10€
Cola light * <sub>1,2,3,4</sub>	0,2 l   2,10€	0,4 l   3,10€
Zitronenlimo	0,2 l   2,00€	0,4 l   2,80€
Orangenlimo * <sub>3</sub>	0,2 l   2,00€	0,4 l   2,80€
Tafelwasser spritzig oder still	0,2 l   1,90€	0,4 l   2,60€

#### Labertaler Mineralwasser

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

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

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

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

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

#### Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeerenektar, Maracujasaft

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

#### Schweppes

Bitter Lemon * <sub>2</sub>	0,2 l   2,90€
-----------------------------	---------------

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

## *Biere:*

Der Regensburger Brauerei Bischofshof und der  
Klosterbrauerei Weltenburg

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

## *Alkoholfreie Biere:*

<b>Weltenburger Kloster Hefe-Weißbier</b> A1			0,5 l	<b>3,70€</b>
<b>Bischofshof Helles</b> A1			0,5 l	<b>3,50€</b>

## *Biermischgetränke*

<b>Radler</b> A1			0,5 l	<b>3,50€</b>
<b>Dunkles Radler</b> A1			0,5 l	<b>3,50€</b>
<b>Russen Halbe</b> A1			0,5 l	<b>3,70€</b>
<b>Cola-Weizen</b> 3,1,A1			0,5 l	<b>3,70€</b>
<b>Goßhalbe (mit Kirschlikör)</b> 1,3,A1			0,5 l	<b>4,80€</b>
<b>Goßmass</b> 1,3,A1			1,0 l	<b>9,60€</b>

## Nur für unsere „kleinen Gäste“

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

### Sonstiges:

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

### Desserts:

#### **Alle Desserts sind hausgemacht!**

<b>S</b> chokoladen-Parfait mit beschwipsten Waldbeeren	<b>8,50€</b>
<b>M</b> ohn-Fingernudeln mit Wallnusseis und Zwetschgen-Kompott	<b>8,80€</b>
<b>K</b> ürbis-Panna cotta dazu Kirsch-Kompott	<b>8,50€</b>
<b>A</b> pfelstrudel mit Rosinen und Mandeln dazu Vanilleeis und Sahne <small>A1,DHIN</small>	<b>6,50€</b>

