

Speisenkarte

Mittwoch, den 20. Juni 2018

Leberknödelsuppe	4,80 €	Pfannkuchensuppe	3,80 €
Bratspätzlesuppe	4,50 €	Griesnockerlsuppe	4,20 €

Vorspeisen und Salate:

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	9,80 €
milder Räucherlachs mit Reiberdatschi und Sahnemeerrettich	12,50 €
2 Stück Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	10,50 €
Biergartenteller mit Schnittlauchbrot, rohem Schinken, Regensburger Radi, Radieserl, Käse, Butter und Brot	10,80 €
Blattsalate mit gegrillten Truthahnbrüstchen , Schwammerl und Baguette	10,50 €
italienischer Büffel-Mozzarella und Tomaten in Balsamicodressing mit Rucola und Basilikum	10,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme) mit Baguette	11,50 €
Cesar-Salat Romanasalat in Knoblauch-Senfdressing mit geröstetem Weißbrot und gehobelten Parmesan	7,90 €

Unser Wochenschmankerl zum Sonderpreis:

pikant, würziges Gulasch vom Ochsen mit Semmelknödel	11,50 €
---	---------

Aus der bayrischen Schmankerlküche:

Portion vom gegrillten bayr. Ochsen mit Natursoßerl und hausgemachten Kartoffel-Endiviensalat	14,90 € *
g'sottnes Tellerfleisch vom bayerischen Ochsen mit Wirsing, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Kren	13,50 € *
1/2 knusprig gegrillte, lauwarmer Schweinshaxe mit frischem Kren und hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 €
1/2 frisches gegrilltes Bauernhendl mit Butter und Petersilie gefüllt und Kartoffel-Gurkensalat	12,90 €
1/2 knusprig gegrillte Ente mit Kartoffelknödel und Selleriesalat	18,50 € *
1/4 gegrillte Ente und knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	17,90 €
Schweinsbraten und knuspriges Grillwammerl vom glücklichen Strohschwein mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,90 € *
gegrillte Kalbsleber mit geschmorten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	16,80 € *
Kalbsherz vom Rost mit Kartoffelpüree und Karotten	13,50 € *
Kalbsnierchen in Pfefferrahmsöße mit Kartoffelpüree und Karotten	15,80 € *
geschmortes Rehschäufelr mit Wacholdersöße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Reherl und Preiselbeeren	18,50 €
Hirschschnitzel mit frischen Reherl in Rahm, Broccoliröschen, Kroketten und Preiselbeeren	17,50 € *
Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	17,50 € *

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

Vom Grill und aus der Pfanne:

8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut	9,50 € *
Kalbsbries-Milzwurst in Butter gebraten oder gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat	12,50 € *
gebackener Kalbskopf mit Sc. Remoulade und hausgemachten Kartoffelsalat	13,50 € *
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und frischen Schwammerl in Rahm	15,50 € *
Grillteller mit verschiedenen Lendchen und Filets, Würstl, Speck, Gemüse und Pommes frites	17,50 €
gegrillte Schweinelendchen vom Strohschwein mit Pfefferrahmsoße und Tagliatelle	12,50 € *
Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel aus der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	17,90 € *
gegrillte Lammkoteletts , Premium Qualität mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	21,90 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Schwammerl in Kräuterrahm und Rösti	17,50 € *
Blattsalate mit kleinem Lendensteak ca 150g mit Kräuterbutter, Kirschtomaten und Baguette	14,80 €
Lendensteak ca 250g mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuter-Sauerrahm	19,80 €
gut abgelagertes Rippsteak (ca. 300g) mit Kräuterbutter und Salatteller	25,50 €
gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90 €
Ochsenfetzen (geschnetzeltes Ochsenfilet u. -lende) mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	18,90 € *

Beachten Sie auch unsere Pfifferlingskarte auf der 1. Seite

Gemüseteller , eine Variation von frischem Gemüse mit Pfifferlingen , Spiegelei und Petersilienkartoffeln	13,50 € *
Spaghetti mit Hummersoße und gebratenen Shrimps	14,80 € *
Steak vom Norwegischem Lachs mit Hummersoße Shrimps, Reis und frischem Gemüse	18,90 €
resch gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingsrisotto und Korbelschaum	19,80 € *
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	15,50 €

Und zum Abschluss etwas Süßes:

Duett im Glas von Bayrischer Creme und Mousse au chocolate mit Beerenragout und Sahne	5,80 €
hausgemachte Crème Brûlée	6,00 €
Dampfnudel mit Honigrammerl und Vanillesoße	6,50 €
marinierte Erdbeeren mit Mascarpone-Honigcreme	6,50 €
Eisbecher "Wildpark" mit Früchten, Eierlikör und Sahne	6,50 €
Apfelstrudel nach Großmutter's Art mit Vanillesoße	5,80 €
kleiner karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	7,80 €

** diese Gerichte bieten wir auch als kleine Portion an*