



Montag, 20. September 2021
Monday, September 20, 2021

Tageskarte

Daily specials

VORSPEISEN/ STARTERS	€
Flammkuchen mit Schmand, BBQ Hähnchen und Coleslaw Salat (C,D,H,4) Tarte flambée with sour cream, BBQ chicken and coleslaw salad	10,90
Burrata auf Tomaten-Carpaccio mit Rucola und Balsamicoessenz (A,D) Burrata on tomato carpaccio with arugula and balsamic essence	12,90
Roastbeef aus dem Smoker mit eingelegtem Gemüse, Remoualdensoße und Bratkartoffeln (H,3) Smoked roast beef with vegetables, sauce remoulade and roasted potatoes	14,10
SUPPEN/ SOUPS	
Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch (C,D,H,N) Pancake soup with chives	4,10
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Sahnehaube (D) Pumpkin cream soup with seed oil and whipped cream	5,20
Pfifferlingrahmsuppe mit frischen Kräutern (C,D) Chanterelle cream soup with fresh herbs	5,20
HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES	
Veganes Kartoffel-Gemüsegulasch mit geröstetem Brot und Sojakräuterrahm (C,D,H) Vegan potato-vegetable goulash with roasted bread and soy herb cream	9,90
Braumeistersteak aus dem Schweinerücken mit Speckscheibe und gerösteten Knödelscheiben (C,D) Steak of pork with bacon slices and roasted dumpling slices	13,90
2 Stück Wildpflanze mit Rotwein-Pilzsoße, Blaukraut, Brokkoli und Butterspätzle (C,D,H,N) 2 pieces of venison patties with mushroom sauce, red cabbage, broccoli and buttered spaetzle	13,90
Pfifferlinge in Kräuterrührei auf geröstetem Schwarzbrot mit Salatbouquet (A,C,D,H) Fresh chanterelles in herb scrambled eggs on roasted black bread with side salad	14,20
Pfifferlinge in Kräuterrahm mit handgedrehtem Brez'knödel (C,D,H) Fresh chanterelles in herb cream with homemade pretzel dumpling	16,40
Zanderfilet auf Pfifferling Risotto mit Tagesgemüse und Kräutersoße (C,D,N,L) Pikeperch fillet on chanterelle risotto with vegetables of the day and herb sauce	16,80
Geschmortes Rehschäufel in Wacholdersoße mit Blaukraut, Brokkoli und Mandelbällchen (C,H,N,J) Braised shoulder of deer in juniper sauce with red cabbage, broccoli and almond balls	17,20
Rib- Eye Steak ca. 220g mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Süßkartoffelpommes (D,7) Rib eye steak with herb butter, bacon beans and sweet potato fries	21,80
Scampi in Knoblauch-Chiliöl auf kleinem Salat und Thymiankartoffeln (C,H,A,L) Scampi in garlic chili oil on a small salad and thyme potatoes	22,90
DESSERTS	
Topfen-Vanilleschaum mit eingelegten Beeren (D,H) Curd- vanilla foam with pickled berries	5,10
Topfenstrudel mit Rum-Rosinen Eis und Sahne (C,D,H) Curd strudel with rum-raisin ice cream and whipped cream	5,40
Schokomousse mit frischen Beeren und Sahne (D,H) Chocolate mousse with fresh berries and whipped cream	5,90

Legende siehe Rückseite – see reverse for legend



Tageskarte

Daily specials

Mittagsmenü

Lunch menue

9,95 €

Montag bis Freitag ab 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Daily from monday to friday from 10am to 4pm

Montag, 20. September 2021

Monday, September 20, 2021

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch (C,D,H,N)

Pancake soup with chives

Abgebräunte Regensburger mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (D,H)

Browned sausages „Regensburger“ with mashed potatoes and sauerkraut

Bayerisch Crème mit Beerensoße

Bavarian cream with beery sauce

Mittagsgericht für 8,50 €

Abgebräunte Regensburger mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (D,H)

Browned sauages „Regensburger“ with mashed potatoes and sauerkraut

Erzeugnisse, B= Erdnüsse/-Erzeugnisse, C= Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse,
D= Milch/-Erzeugnisse einschließlich Laktose, E= Krebstiere/-Erzeugnisse, F= Schwefeldioxid/-Sulfite, G= Lupine/-Erzeugnisse,
H=Eier/-Erzeugnisse, I= Soja/-Erzeugnisse, J= Schalenfrüchte (Nüsse)/-Erzeugnisse,
K= Sesam/-Erzeugnisse, L= Fisch/-Erzeugnisse, M= Weichtiere/-Erzeugnisse, N= Sellerie/-Erzeugnisse, 1= Coffein haltig,
2= mit Farbstoff, 3= Chininhaltig, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= mit Phosphat, 7= Nitrit Pökelsalz