

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Amalfi Spritz - Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon auf Eis 6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Lugana Bennati 2024 trocken 0,25l 9,60 €



Rinderkraftbrühe mit **Butternockerl** und Gemüsejulienne 6,20 €



Tomaten-Risotto mit mariniertem Rucola und Schafskäse 15,20 €

Käsespätzle: Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebeln 13,90 €



Salatteller „Alt Fürstätt“

frische Salate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,
Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot
15,40 €

Bunter Gartensalat an einem Honig-Senf-Dressing
mit Kräutercroutons und gegrillten Fischvariationen 16,80 €

Gemischter Beilagensalat, knackige frische Salate
mit Hausdressing und Kürbis-& Sonnenblumenkerndl 5,90 €

Fischwochen

(Fangfrische Fische aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf
und Fischzucht Eulenu)

Unsere Fischspezialität:

Hummer-Weißwein-Fischsuppe mit Filets von heimischen
Fischen, Gemüse und Flusskrebse

Kleiner Teller	8,50 €
Großer Teller	14,50 €



Paniertes **Karpfenfilet** in Butter gebraten,
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 20,50 €

Filet von der **Bachforelle** mit Sesamkruste auf Rieslingschaum,
mit Romanesco-Gemüse und Tomatenrisotto 22,70 €

Saiblingsfilet kross auf der Haut gebraten in Zitronenbutter auf
Gemüse der Saison dazu Kartoffelstrudel 24,20 €

Im Ganzen gebratene **Kräuterforelle** auf Gemüsebett,
dazu gebratene Rosmarinkartoffel 22,50 €

Scholle Finkenwerder Art mit Speckkrusteln,
Bratkartoffel und Blattsalat 21,80 €

(für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €)

(bei Hauptgerichten als Seniorenteller ziehen wir 2,00 € ab)

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites mit Preiselbeeren	14,50 € 15,70 €
Kalbsrahmbraten mit Kräutern, Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm dazu glasiertes Gemüse und Rösti	22,50 €
Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,40 €



Etwas Süßes zum Dessert

Creme Brûlée mit Waldbeerenragout	7,60 €
Eiskaffee oder Eisschokolade , mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne	7,20 €
Eis und Heiß Bourbon-Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	8,70 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	7,30 €

Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln)
(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)
ohne Sahne 5,40 €, mit Sahne 6,20 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

1 Stück Kuchen 3,90 € / 1 Stück Torte 4,70 €
1 Stück Apfelstrudel 3,90 € / Sahne 0,80 €

Unsere Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat , Scheiben von Regensburger ^{A)} in Vinaigrette, mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieschen und Brotkorb	9,20 €
Schweizer Wurstsalat Streifen von Regensburger ^{A)} und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika, dazu Brotkorb	9,90 €
Currywurst ^{A)} mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	10,50 €

Zum guten Abschluss

Speck-Käseteller pikanter Bergkäse, Emmentaler, Obatzda und Bauerngeräuchertes ^{A)} , reich garniert, dazu Feigensenf, Bauernbrot und Butter	14,40 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz



Schmankerl für unsere kleinen Gäste

Kleine Rinderkraftbrühe oder kleine Cremesuppe	3,50 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90 €
Schnitzel Natur , mit Rahmsoße und Spätzle	7,90 €
Serviettenknödel mit Rahmsoße	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	4,50 €
Pommes frites mit Ketchup	4,50 €
Kindereis: eine Kugel Eis nach Wahl mit Smarties	1,80 €

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“

Winston Churchill