

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Amalfi Spritz

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon auf Eis 6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Barbera d'Asti STELLA ROSSA trocken

Marco Bonfante, Piemont 0,25l 10,80 €



Rinderkraftbrühe mit **Kräuternockerl** und Gemüsebrunoise 6,20 €

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

Kleiner Teller 8,50 €

Großer Teller 14,50 €



Cremige **Bärlauch-Käsespätzle**, Topfenspätzle mit
Emmentaler und Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln 14,50 €



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 €

Frühlingserwachen und Steak

Zucchiniplanzerl mit Tomatensugo,
Butterkartoffeln und Salatgarnitur in Senf-Honig-Dressing 14,50 €

Gemüse-Bärlauchstrudel auf Toscanischer Soße mit Tomaten
und Zwiebel, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree 15,20 €

Kalbssteaks mit gegrillten Austernpilzen und Flusskrebse,
dazu Gemüse und Pommes dauphine 27,90 €

Steak vom Entrecote mit Knoblauchbutter, würziger
Steaksoße, mit Pommes frites 26,90 €

Zarte Ochsenbackerl in Portwein geschmort,
dazu Fenchel-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel 20,80 €



Die besondere Empfehlung

Zwiebelrostbraten

zart rosa gebratenes Rumpsteak in Zwiebeljus mit knusprigen
Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln
28,40 €

Tomahawk-Steak

(für 2 - 3 Personen **nur auf Vorbestellung**)

rosa gebratenes Tomahawk-Steak
mit Steak-Dip, Madagaskar-Pfeffersoße, Knoblauchbutter
gegrillte Tomaten, Speck-Kidneybohnen,
Kartoffel-Sellerie-Püree, knusprige Kartoffelspalten,
69,40 €

(für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €)

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

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,50 €
mit Preiselbeeren	15,70 €
Kalbsrahmbraten mit Kräutern, Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	20,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm dazu glasiertes Gemüse und Rösti	22,50 €
Duett von Saibling und Bachforelle kross auf der Haut gebraten in Rieslingsoße mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelstrudel	25,20 €



Etwas Süßes zum Dessert

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

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, roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieschen und Brot 9,20 €

Schweizer Wurstsalat Streifen von Regensburger ^{A)} und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika, dazu Brot 9,90 €

Currywurst ^{A)} mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites 10,50 €

Brotzeitbrett'l Bergkäse, Bauerngeräuchertes ^{A)}, Polnische ^{A)}, Essiggurke, Radieserl und Obatzda, mit Brotkorb und Butter 16,90 €

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 €

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw