

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Amalfi Spritz

Campari, Grapefruitsaft und Bitter Lemon auf Eis

6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Niveus Sauvignon & Garganega, trocken

Casa Vinicola Bennati, Venetien 0,25l

7,60 €



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

6,20 €

Kräuterrahmsuppe mit Flusskrebse, Croutons und
Kressesahnehäubchen

7,40 €



Zucchiniplanzerl mit Tomatensugo,
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur an Himbeerdressing

14,50 €

Käsespätzle Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebeln

13,90 €

Zweierlei Linsensalat

dazu in Honig karamellisierter Ziegenkäse
und mariniertes Rucola

13,90 €

Gemischter Beilagensalat: knackig frische Salate
mit Hausdressing und Kürbis- & Sonnenblumenkerndl

5,90 €

Matjes trifft Pfifferling

Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Äpfeln, Zwiebeln und Essigurken in
einer Sauerrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln 16,50 €

Matjesfilet-Gratin mit Rote Bete, Brokkoli und
Käse überbacken dazu Pommes dauphine 18,90 €

Matjesfilets mit gegrillten **Pfifferlingen**
an Salatgarnitur mit Rösti 16,80 €

Sherry-Matjes: marinierte Matjesfilets mit Schalotten,
Wurzelgemüse und Bratkartoffel dazu Sour-Creme 16,80 €

Frische Schwammerl in Rahmsoße mit **Pfifferlingen**
und frischen Kräutern dazu Serviettenknödel 15,80 €

Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm
mit **Pfifferlingen** dazu glasiertes Gemüse und Rösti 22,50 €

Bunter Salatteller: knackig frische Salate mit Hausdressing,
Kürbis- & Sonnenblumenkerndl dazu **gegrillte Pfifferlinge**
und Weißbrot 15,60 €



Aus den Weihern der Fischzucht Hefter, Rohrdorf

Gebratenes Saiblingsfilet an Zitronenbutter mit
saisonaalem Gemüse und Kartoffelplätzchen 24,50 €

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

Unsere Klassiker

Marinierte Spareribs , zubereitet nach Art unseres Küchenchefs mit BBQ-Soße und Pommes frites	14,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ , mit Pommes frites mit Preiselbeeren	14,50 € 15,70 €
Kalbsrahmbraten mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	20,50 €
Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,40 €
Salatteller „Alt Fürstätt“ frische Salate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen, Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot	15,40 €



Etwas Süßes zum Dessert

Zweierlei Panna Cotta mit Erdbeersalat und Minz-Joghurt	6,90 €
Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln) (Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis) ohne Sahne 5,40 €, mit Sahne 6,20 €	
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	7,20 €
Eis und Heiß: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis	7,30 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

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

Unsere Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat Scheiben von Regensburger ^{A)} in Vinaigrette mit 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 €
Obatzda mit Brot	8,50 €
Essigknödel „Art des Hauses“ hausgemachte Serviettenknödel mit einer warmen Zwiebelvinaigrette	8,80 €
Brotzeitbrett'l Bergkäse, Bauerngeräuchertes ^{A)} , Polnische ^{A)} , Essiggurke, Radieserl und Obatzda, mit Brot und Butter	16,90 €
Pikante Fleischpflanzerl süß – sauer-Dip, dazu Rösti und Salatbukett	11,80 €
Currywurst ^{A)} mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	10,50 €

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz



Schmankerl für unsere kleinen Gäste

1/2 Rinderkraftbrühe oder 1/2 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 €
1 Kugel Eis	1,80 €

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw