

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Amalfi Spritz

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

Unsere Weinempfehlung:

Pecorino BIO trocken, Terre die Chieti Kriya, Abruzzan 8,50 €



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne 6,20 €

Spinatcremesuppe mit Tomatenwürfel und Croutons 7,40 €



Matjesfilet „**Hausfrauenart**“ mit Äpfeln, Zwiebel und Essiggurken
in einer Sauerrahmsoße, dazu Petersilienkartoffel 16,50 €

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

Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebel 13,90 €

Zweierlei Linsensalat, dazu in Honig karamellisierter Ziegenkäse
und mariniertem Rucola
13,90 €

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

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

Sommer-& Schnitzelkarte

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

Lecker marinierte **Spareribs** nach Art des Hauses
mit BBQ-Soße und Pommes frites 14,80 €



Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln
und Käse überbacken dazu Pommes dauphine 17,50 €

Münchner Schnitzel mariniert mit Meerrettich und Senf
mit Brezenpanierung dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,50 €

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken
und Käse dazu gegrilltes Gemüse und Pommes dauphine 18,20 €

Gemüseschnitzel mit Tomatensugo,
Pommes dauphine und Salatbukett 14,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit Pommes frites
mit Preiselbeeren 14,50 €
15,70 €



Aus den Weihern der Fischzucht Hefter, Rohrdorf

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

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

George Bernard Shaw

Unsere Klassiker

Salatteller „Alt Fürstätt“ frische Salate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen, Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot	15,40 €
Kalbsrahmbraten mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	20,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm mit Pfifferlingen, dazu glasiertes Gemüse und Rösti	22,50 €
Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffel	28,40 €



Etwas Süßes zum Dessert

Pfirsich-Melba-Tiramisu	7,20 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis	7,30 €
Eis und Heiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	7,20 €

Gemischtes Eis nach Wahl

(Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

Je Kugel 1,80 € Sahne 0,80 €

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 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 Brotkorb und Butter	16,90 €
Pikante Fleischpflanzerl mit Süß-sauer-Dip, 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 Rahmsauce und Spätzle	7,90 €
Serviettenknödel mit Rahmsauce	4,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	4,50 €
Pommes frites mit Ketchup	4,50 €
1 Kugel Eis	1,80 €