

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Johannisbeere-Spritz

mit Brombeersirup, Johannisbeernektar und Prosecco auf Eis 6,80 €



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und
Gemüsejulienne

5,90 €

Möhren-Orangen-Cremesuppe mit Croutons und
Kresse-Sahnehäubchen

7,40 €



Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken
in einer Sauerrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln

16,50 €

Matjesfilets mit gegrillten **Pfifferlingen**
an Salatgarnitur mit Rösti

16,80 €

Käsespätzle Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
dazu knusprige Röstzwiebeln

13,60 €



Zweierlei Linsensalat dazu in Honig karamellisierter Ziegenkäse
und marinierter Rucola

13,20 €

Salatteller „Alt Fürstätt“

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

15,40 €

Gemischter Beilagensalat aus knackigen frischen Salaten
mit Hausdressing, Kürbis- und Sonnenblumenkerndl

5,60 €

(für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €)

Sommerkarte

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

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

Hähnchenschnitzelchen in Knusperpanierung
auf Ratatouille-Gemüse mit Macaire-Kartoffeln 15,90 €

Münchner Schnitzel mariniert mit Meerrettich und Senf,
mit Brezenpanierung dazu warmer Kartoffel-Gurkensalat 16,20 €

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken
und Käse dazu gegrilltes Gemüse und Pommes dauphines 17,90 €



Unsere Weinempfehlung:

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



Die besondere Empfehlung

(Frisch aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf)

Kross auf der Haut gebratenes **Saiblingsfilet**
in Zitronenbutter, auf mediterranem Gemüse dazu
Kartoffelplätzchen

23,20 €

(für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €)

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites mit Preiselbeeren	13,90 € 14,90 €
Kalbsrahmbraten mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm mit Pfifferlingen dazu glasiertes Gemüse und Rösti	22,50 €
Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,40 €

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



Etwas Süßes zum Dessert

Zweierlei Panna Cotta mit Beerensoße und Minzjoghurt	6,90 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	7,20 €
Eis und Heiß Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis	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 € / Sahnetupfer 0,80 €

Unsere Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat Scheiben von Regensburger ^{A)} in Vinaigrette mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieserl und Brotkorb	8,70 €
Schweizer Wurstsalat Streifen von Regensburger ^{A)} und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika dazu Brotkorb	8,90 €
Obatzda angemachter Camembert, mit Brot	7,90 €
Essigknödel „Art des Hauses“, selbstgemachte Serviettenknödel mit einer warmen Zwiebelvinaigrette	8,80 €
Brotzeitbrett'l Bergkäse, Bauerngeräuchertes ^{A)} , Karminwürzen ^{A)} , Essiggurke, Radieserl und Obatzda, mit Brotkorb und Butter	16,80 €
Pikante Fleischpflanzerl mit süß-sauerem 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	7,60 €
Schnitzel Natur , mit Rahmsoße und Spätzle	7,60 €
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