

Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:

Sanddornspritz mit Prosecco und Tonic auf Eis 6,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Montepulciano d´Abruzzo trocken 8,50 €



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

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen 7,40 €

Rote Bete Pflanze mit Sour Creme,
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 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 €

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

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

Wild - Wochen

Wildschweinbraten mit kräftiger Altbiersoße
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel 22,90 €

Wildgulasch mit Schwammerl, Rotweinbirne und Preiselbeeren
dazu Wirsinggemüse und Butterspätzle 21,50 €

Hirschkalbsbraten mit einer kräftigen Rotweinsauce und
Schwammerl dazu Mandelbrokkoli und Pommes dauphine 23,20 €

Wilderer Pfandl

(Spezialitäten von Wildschwein und Hirsch)
gegrillte Steaks und geschmorte Braten mit Wildgulasch, Schwammerl,
Speckrosenkohl und getrüffelt Kartoffelpüree
29,20 €

Bayerische Entenbrust rosa gebraten auf Hagebuttensoße
dazu einen feinen Blaukrautstrudel 23,50 €

Wildlaiberl feine Wildfleischpflanzerl mit Cumberlandsoße
und Kartoffel-Feldsalat 16,40 €



Die besondere Empfehlung

(Frisch aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf)
Kross auf der Haut gebratenes **Saiblingsfilet**
in Zitronenbutter mit mediterranem Gemüse und Kartoffelplätzchen
24,20 €

Unsere Klassiker

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

Mousse von Schokolade und Tonkabohne
auf Waldbeerencocktail serviert
8,20 €

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 € / 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 13,40 €

^{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 €

„Die Entdeckung eines neuen Gerichtes macht die Menschheit glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin