Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:
Bratapfel Spritz
Apfellikör, Prosecco und Zimt auf Eis 6,90 €

Unsere Weinempfehlung:
Barbera d´Asti Stella Rossa trocken 10,80 €

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

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen 7,40 €

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit
Radieschen-Dressing, Zwiebelmarmelade und Weißbrot 16,20 €

Rote Bete Pflanzerl mit Veganer-Sour Creme,
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 15,20 €

Käsespätzle Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
dazu knusprige Röstzwiebeln 13,90 €

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

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

Salatteller „Alt Fürstätt“ frische Salate mit Hausdressing,
gegrillten Putenstreifen, Mangochutney, Parmesanspänen,
Kräuterbutter und geröstetem Brot 15,40 €

Wild-Wochen

Pikanter **Wildschweinbraten** mit kräftiger Altbiersoße,
Blaukraut und Kartoffelknödel 22,90 €

Zartes **Kaninchenfilet** auf Orangensoße dazu
Kürbis-Karottenragout und knusprige Brezenknödel 22,90 €

Wildgulasch mit Schwammerl, Rotweinbirne und Preiselbeeren,
dazu Wirsinggemüse und Butterspätzle 22,50 €

Hirschkalbsbraten mit einer kräftigen Rotweinsoße und
Schwammerl dazu Mandelbrokkoli und Pommes Dauphine 25,20 €

Wilderer Pfandl
Spezialitäten von Wildschwein und Hirsch
gegrillte Steaks und geschmorte Braten mit Wildgulasch,
Schwammerl, Speckrosenkohl und Sellerie-Kartoffelpüree 29,20 €

Bayerische Entenbrust rosa gebraten, auf Hagebuttensoße
dazu einen feinen Blaukrautstrudel 24,50 €

Aus den Weihern der Fischzucht Hefter, Rohrdorf

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

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

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 14,90 €
mit Preiselbeeren 16,20 €

Kalbsrahmbraten mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle 20,50 €

Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm dazu glasiertes Gemüse und Rösti 22,90 €

Zwiebelrostbraten in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Speckbohnen und Bratkartoffel 28,40 €

Etwas Süßes zum Dessert

Lauwarmer **Beeren Zwetschgen-Crumble** mit Vanillemousse 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, mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieschen und Brot 9,50 €

Schweizer Wurstsalat Streifen von Regensburger A) und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika, dazu Brot 10,20 €

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 14,80 €

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz

Schmankerl für unsere kleinen Gäste

½ Rinderkraftbrühe oder **½ 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 €