

Für	den	kleinen	Hunger	oder a	` Brotzeit
ı uı	ucii	KICHICH	Trunger	ouci a	DIOLECT

1 Paar Weißwürste, von der Metzgerei Holnburger, süßer Senf, Breze		7,20€	
Kalter Braten, Zwiebeln, frischer Kren, Hausbrot			
Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger, Hausbrot			
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger, Hausbrot			
Terofal-Bazi "Frischkäsezubereitung" 🍹	1 Kugel 3 Kugeln	3,80 € 8,10 €	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot		9,80€	
Brot 1,00 € Breze 1,50 € Baguette 1,50 € Brotkorb 2,50 €			
Vorspeisen oder wo dazu			
Gemüsebrühe mit Einlage 🏺			
Rinderkraftbrühe mit gemischter Einlage			
Gemischte Blattsalate mit Rohkost klein groß			
Vegetarische Hauptgerichte			
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse 🍑			
* Ziegenkäse vom Grill mit Tomaten, Anti-Pasti, Knoblauch und Kräutern, dazu Baguette 🏅			

vegetarisches Gericht



## Hauptgerichte

Brezenknödelcarpaccio, Zwiebeln, Gurken, gebratene Pilze, vegetarisch 🏺 oder mit Speckkrusteln	kleine Portion große Portion	9,80 € 13,50 €		
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten vom bayerischen Landschwein mit Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat	kleine Portion große Portion	13,50 € 17,50 €		
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Preiselbeeren	kleine Portion große Portion	15,90 € 18,90 €		
Bistecca von der Rinderlende auf Rucola, Tomaten, Parmesan und Olivenöl		19,80€		
* Schlierseer Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Weißweinsauce		26,80€		
"Zwiebelrostbraten" Rinderlendensteak vom Grill, Pfeffer-Cognacsauce, grüne Bohnen, Speckrösti		29,50€		
Portion Pommes frites 4,50 € Fortion Süßkartoffelpommes 4,90 €				
Salatvariationen				
Gemischter Salatteller mit Ziegenkäse vom Grill, Walnusscrumble und Feigensenf				
Gemischter Salatteller mit Schnitzel "Wiener Art"				
* Gemischter Salatteller mit gebratenem Schlierseer Saiblingsfilet				
* Gemischter Salatteller mit gebratenem Rinderlendensteak, Kräuterbutter				
Brot 1,00 € Breze 1,50 € Baguette 1,50 € Brotkorb 2,50 €				
Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre				
Portion Spätzle oder Kartoffelknödel mit Bratensoße				
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites				
Reiberdatschi mit Apfelmus				



## Als Dessert, zum Kaffee oder danach

Crème brûlée		5,80€
Bayrisch Creme im Glas mit Erdbeersauce		4,80€
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne		7,80€
Unsere Eissorten		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss	je Kugel	2,40€
Sorbet: vegetarisch/vegan Mango, Zitrone, Erdbeere	je Kugel	2,40 €
Wahlweise		
Portion Sahne		1,00€
Portion Schokosauce		1,50€
Eierlikör		2,00€

Als Gastwirte sind wir verpflichtet Allergene in unseren Speisen zu kennzeichnen. Da Sie selbst am besten wissen, ob Sie Allergiker sind oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie sich einfach zu melden. Wir werden Ihnen Auskunft erteilen welche Allergene in den Speisen enthalten sind und bieten Ihnen soweit es uns möglich ist, gerne Alternativen.

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten sind:

Mo Ruhetag | Di und Mi ab 17:00 Uhr
Do – Fr von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr | von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Sa und So von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr durchgehend warme Küche
Feiertage immer geöffnet und durchgehend warme Küche