

Aperitif

<i>Prosecco 0,1l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Aperol Spritz 0,25 l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lindenspritz (Weizen mit Aperol) 0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Dunkel mit Holunderblütenlikör 0,2l</i>	<i>3,00 €</i>

aus dem Suppentopf

<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</i>	<i>3,90 €</i>

für zwischendurch oder vorweg

<i>Geröstete Blutwurstscheiben, Kartoffeln auf gehobeltem Kohlrabi mit feinem Olivenöl</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse auf Carpaccio von der roten Beete mit Balsamico und Mandeln</i>	<i>9,90 €</i>

der Salatgarten

<i>Kleiner Salatteller vom Buffet</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Stellen Sie sich Ihren großen Salat am Buffet selbst zusammen und bekommen die Beilagen frisch aus unserer Küche:</i>	
<i>mit gegrillten Putenbrust-Streifen, Champignons und gerösteten Körnern</i>	<i>10,90 €</i>
<i>mit Räucherlachs</i>	<i>10,90 €</i>
<i>mit mariniertem Fetakäse und Mandelsplitter</i>	<i>10,90 €</i>

für unsere Kleinen

<i>Eierspätzle mit Bratensoße</i>	4,00 €
<i>Bandnudeln mit Tomatensoße</i>	5,00 €
<i>Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	6,00 €

mit Fleisches Lust

<i>„Bauernpfandl“ Geräuchertes Wammerl vom Grill mit Sauerkraut und Fingernudeln</i>	9,40 €
<i>2 Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	10,90 €
<i>Holzfüllersteak vom Grill (ca. 400 g Schweineschulter) mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Röstzwiebeln</i>	14,90 €
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein nach Art des Hauses gefüllt mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse dazu Kräuterkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	14,90 €
<i>„Schwabenpfandl“ Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahmsoße mit Marktgemüse und Kässpätzle</i>	16,90 €
<i>Geschnetzeltes von der Putenbrust an Pilzrahmsoße mit Spätzle und Salatbuffet</i>	14,90 €
<i>Breite Bandnudeln mit Waldpilzsoße und gebratenen Rinderfiletspitzen</i>	16,90 €
<i>Roastbeef vom „Oberpfälzer Rind“ rosa gebraten (ca 300g) an Pfeffersoße mit hausgemachten Rösti mit Röstzwiebel und Bratkartoffeln</i>	20,90 € 20,90 €

fleischlos glücklich

<i>Bunte Gemüsepfanne aus frischem Marktgemüse und jungen Kartoffeln</i>	9,90 €
<i>Fetakäse in Semmelbrösel gebacken, Salat vom Buffet und Baguette</i>	9,90 €
<i>Hausg. Gemüse-Kartoffelrösti mit Sauerrahmdip und Salatbukett</i>	9,40 €
<i>Gebackene Selleriescheiben auf frischen Gemüse an Tomatensoße</i>	9,40 €
<i>Kässpätzchen mit würzigem Käse und Röstzwiebeln im Reindl serviert dazu Salat vom Buffet</i>	10,90 €

vom Fisch

<i>Hausgemachte Kartoffelrösti mit geräuchertem Wildlachs und Salatbukett</i>	10,90 €
3 Riesengarnelen <i>auf Bandnudeln mit Tomatensoße</i>	15,90 €
Wildlachsfilet vom Grill <i>auf frischem Marktgemüse mit Tomaten-Kräutersoße</i>	16,90 €

etwas Süßes braucht ...

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlag</i>	4,40 €
<i>Vanilleeis mit heißen Zimt-Kirschen und Schlag</i>	4,90 €
<i>Süße Fingernudeln mit Zimtzucker karamellisiert und Vanilleeis</i>	6,40 €
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Schlag</i>	8,90 €

Es ist Schnitzelzeit

Paniert

„Wiener Art“ mit hausg. Kartoffelsalat

*„Hamburger Schnitzel“
mit Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln*

Natur gebraten

Schwammerlschnitzel mit Eierspätzle

*„Regensburger Schnitzel“
an Händlmaiersoße mit Fingernudeln*

*Braumeisterschnitzel
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln*

Pfefferrahmschnitzel mit Eierspätzle

je nur 8,90 €