

Für den Genuss zu Hause...

Alle Gerichte auch to go – zum Abholen abzüglich 10 % Rabatt

einfach anrufen und vorbestellen. Tel. 09401/9460

Wir haben keinen Ruhetag!

Unsere Küche hat täglich durchgehend von 11 bis 22 Uhr für Sie geöffnet!

Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit frischen Produkten zu und natürlich würzen wir ohne Zusatzstoffe und Glutamat. Guten Appetit.

Vorspeisen

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Grana Padano DOP und Rucola	16,90 €
Lauwarmer karamellisierter Ziegenkäse mit pikantem Mango-Paprika-Chutney + 3 Stück gebratene Riesengarnelen	12,90 € + 8,70 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rucola aus der Gärtnerei Völkl Alteglöfsheim, Pinienkernen, Schafskäse, altem Balsamico und fruchtigem Olivenöl	10,90 €
Lachers Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln, Kräutern, Kirschtomaten, Eier und Aceto Balsamico	15,90 €

Auf Wunsch: Unser selbstgebackenes Buchweizenbrot (glutenfrei, getreidefrei, lactosefrei)

Gerne bekommen Sie Soja-, Hafer-, Kokos- oder Mandelmilch zu Ihrem Kaffee

Salatschüssel

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Avocados und Mais	13,90 €
--	---------



wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Dressing:

Aceto Balsamico + Oliven Öl 
unser Hausdressing (French Dressing)

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Topping:

+ Mozzarella	+ 2,50 €
+ Falafel 	+ 5,00 €
+ saftige Maishähnchenbrust	+ 8,50 €
+ 4 Stück gebratene Riesengarnelen	+ 11,60 €
+ saftiges Rumpsteak, medium	+ 16,00 €

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und feinem Schnittlauch 6,50 €

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen 7,90 €

Poké Bowl

Bunter Quinoa mit roasted Sesam Sauce,  14,50 €
Granatapfelkerne, Edamame, Avocado, Lauchzwiebeln, Kresse, Sprossen

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Topping:

+ Falafel  + 5,00 €

+ saftige Maishähnchenbrust + 8,50 €

+ 4 Stück gebratene Scampis + 11,60 €

Vegetarische Gerichte

Veggie Burger 18,50 €
mit Sesambrötchen, Quinoa, Chiasamen, Sprossen,
Avocado, Karotten, Erbsen, Brokkoli, Kräutern und Süßkartoffel Pommes frites

Saftige Käsespätzle in der Pfanne gewendet 15,50 €
mit Emmentaler, hausgemachten Röstzwiebeln und Schnittlauch

Fusilli „orientalisch“ mit fruchtig-pikantem Curry,  15,50 €
Cashewkerne, Ananas, Kokosmilch, Koriander und Chili

Wir beziehen unseren Spargel von der Familie Gänger aus Niedermotzing.
1 Portion Spargel entspricht 500 g Rohgewicht (vor dem Schälen)

Spargelgerichte

Portion Spargel mit Kartoffeln und 19,50€
wahlweise Sauce Hollandaise, flüssiger Butter oder Olivenöl (vegan)

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Topping:

+ Gekochter saftiger Schinken + 5,00 €

+ Zarte Medaillons vom Schweinefilet + 9,90 €

+ Knuspriges Kaiserschnitzel vom Kalbsrücken + 9,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau mit Weißweinsauce, Gemüse und gemischtem Reis	18,90 €
Knusprige Goldbrasse „Don Alfonso“ mit mediterraner Sauce, Paprikagemüse und Kartoffelgnocchi	26,50 €
Schottisches Lachsfilet in Weißweinsauce, grünem Spargel und gemischtem Reis	27,90 €

Fleischgerichte

<u>Unsere Hauptgerichte sind alle ohne Salat. Kleiner Beilagen Salat extra</u>	5,50 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	18,50 €
+ Käse	+ 1,20 €
„Steak und Salat“ Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und hausgemachter Kräuterbutter	29,90 €
Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce und Reibeknödel	13,90 €
Jägerschnitzel von der Putenbrust mit Champignonrahmsauce und Spätzle	20,50 €
Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Trüffel Pommes frites	37,90 €
Saftiger Oberpfälzer Kalbsbraten mit Rahmsauce und Spätzle	19,90 €
Unser „Kaiserschnitzel“ knusprige Schnitzel vom Kalbsrücken, in Butter gebraten, mit Pommes frites	25,50 €
300g Ribe Eye vom American Beef mit hausgemachter Kräuterbutter und Trüffel Pommes frites	48,00 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	29,90 €
Knusprige bayerische Landente vom Lugederhof (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und Reibeknödel	23,50 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

„Schokotraum“ kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	4,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	5,00 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D´Or)	8,50 €
Frische marinierte Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis, Mikados und Sahne	10,90 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	10,90 €

Desserts

Knusprige Crème brulée von der Bourbon-Vanille mit eingelegten Cassisfeigen	11,90 €
Dessert-Etagere für 2 Personen: 3erlei Mousse von der Valrhona-Schokolade, Apfel Tarte Tatin, Panna Cotta, Crêpes Suzette, Sorbet, frische Früchte	Pro Person 13,50 €
Frische Erdbeeren auf Rhabarber-Schaum und Bourbon-Vanilleeis	11,90 €
knusprige Apfeltarte mit Haselnusscreme, Mandelcrumble und Vanilleeis	12,50 €



Brotzeiten

Knackige Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites	13,50 €
Hausgemachter cremiger Obatzter mit feinen Zwiebelringen	12,90 €
Original Regensburger Wurstsalat mit feinen Zwiebelringen	10,90 €

Wir kochen jeden Tag durchgehend von 11:00 bis 22:00 Uhr die große Speisekarte

Wissen Sie, was wir alles anbieten?

Gourmet-Frühstück, private Feiern, Business-Konferenzen ... und viel mehr!

Ob Hochzeit, Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Trauerfeier, Goldene Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsfeier, Jubiläum, etc., ... Räume, Service & kulinarischer Genuss!

Besondere Anlässe verlangen einen feierlichen Rahmen: Unsere variablen Räume bieten die perfekte Atmosphäre für 3 bis 130 Personen.

Schon vor Ihrem Fest beginnt unser Service: Unsere Erfahrung und Professionalität entlasten Sie sehr. Das spüren Sie schon bei der Planung!

- **Full-Service für Ihre Festlichkeit von 3 bis 130 Personen:**
- Deko-Service in variablem Umfang nach Ihren Wünschen
- professionelle Beratung bei Menü-Auswahl und Getränken
- Sekt-Empfang mit Steh-Tischen mit Blick zum See
- ambitionierte Küche aus frischen Zutaten zu fairen Preisen
- edle Kuchen und Torten aus eigener Herstellung (auch Hochzeits-Torten!)
- auf Wunsch mit Kinder-Spielecke
- Brautpaare übernachten am Tag der kirchlichen Trauung kostenlos in unserer Hochzeits-Suite (ab einer Feier mit ca. 80 Personen!)
- voll klimatisierte Gasträume
- ausreichend Parkplätze für Ihre Gäste

Auch Nicht-Hotel-Gäste genießen unser Premium-Frühstücksbuffet!

Unser tägliches Frühstücksbuffet verzaubert **auch Nicht-Hotel-Gäste** den Tag zum Preis von 19,00 € p.P.

Morgens zwischen 6:15 Uhr und 10:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit unserem reichhaltigen Premium-Frühstücksbuffet. Genießen Sie es allein, mit Ihren Gästen oder mit Freunden.

Wählen Sie zwischen auserlesenen Teesorten und Kaffeespezialitäten, Mandelmilch, Hafermilch, Kokosmilch, Sojamilch, Sekt, Mineralwasser, verschiedene Fruchtsäfte, bedienen Sie sich an der Gemüsepresse und kosten Sie von Naturjoghurt, Kokosjoghurt, hausgemachtem Himbeerjoghurt sowie Chiapudding. Außerdem erwarten Sie Kresse zum Selbsternten, getrocknete Früchte, Nüsse, Samen, Hummus, Erdnussmus, Frischkäse, Butter, vegane Butter, Nutella, verschiedene Marmeladen, Honig, verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten, Salami, Schinken, knusprige Semmeln und eine vielfältige Brotauswahl – auch mit selbst gebackenem Buchweizenbrot (**glutenfrei, vegan, lactosefrei**).

Für jeden Geldbeutel

Unsere 60 Hotelzimmer in 8 verschiedenen Zimmerkategorien

Tagungen, Seminare, etc. ... bei uns, z.B. mit der „All-Inclusive-Pauschale“

Flexible Räume für Ihren Erfolg! Wir beraten Sie gerne individuell.

- Ihre Getränke sind inklusive! (Softdrinks, endlos Kaffee & Tagungsgetränke)
- Die Tagungstechnik ist inklusive!
- Aromatisch-leichtes 2-Gang-Menü mit Suppe (jeweils 4 Hauptgänge zur Auswahl: Fisch, Fleisch, vegetarisch/vegan, Salat)
- Pausen: Mit Kaffee, hausgebackenen Kuchen und Butterbrezen!

Nachhaltiges Wohlfühlen mit gutem Gewissen ... auch in Zukunft:

- Deshalb sind wir ein Ausbildungs-Betrieb für Hotelfachfrau/mann sowie Koch/Köchin
- **Jetzt neu:** Sie finden 11 moderne E-Ladesäulen bei uns direkt am Hotelparkplatz!
- Für 0,49 € pro kW laden Sie günstig und umweltschonend ... bei uns **ohne Blockier-Gebühr**.
- Unsere innovative Haustechnik ist extrem sparsam und nutzt die Energie besonders effizient.
- Zudem vermeiden wir Müll komplett, wo immer das möglich ist.

Wir kaufen Lebensmittel am liebsten von hier ... aus der Region!

Kulinarische Qualität beginnt beim Bauern:

Wir verarbeiten nur beste Lebensmittel – und kaufen diese bevorzugt hier in der Region.

- Gemüse, Salat und Kräuter von Gemüsebau Völkl, Alteglofsheim (Lkr. Regensburg)
- Kartoffeln vom Kartoffelhof Härtl, Friesheim (Landkreis Regensburg)
- Spargel vom Spargelhof Gänger, Niedermotzing (Landkreis Regensburg)
- Brot und Semmeln von der Bäckerei Weber, Wiesent (Landkreis Regensburg)
- Mehle von der Poschenrieder Mühle, (Landkreis Regensburg)
- Eier vom Bauernhof Strauß, Geiselhöring (Landkreis Straubing-Bogen)
- Rindfleisch und Kalbfleisch von der Metzgerei Kurth, Regensburg
- Schweinefleisch und Wurstwaren der Metzgerei Gierstorfer, Pfatter (Lkr. Regensburg)
- Bayerische Landenten vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen (Lkr. Altötting)

„Ladies Night“ jeden Donnerstag ... ab 17 Uhr erhält jede Dame einen Aperol Spritz gratis!