

Für den Genuss zu Hause...

Ab sofort – alle Gerichte auch to go – zum Abholen abzüglich 10 % Rabatt

einfach anrufen und vorbestellen. Tel. 09401/9460

NEU.NEU.NEU..

Außerdem können Sie unser Hausdressing zum Preis von 7,50 € pro Flasche sowie unser hausgemachtes Griebenschmalz zum Preis von 4,50 € pro Glas kaufen.

Momentan haben wir 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

Cremige Büffel Burrata mit Kirschtomaten, Ruccola und Aceto Balsamico	13,90 €
Salatvariation mit gemischten Pilzen, Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados	11,20 €
Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Grana Padano DOP und Salat	15,50 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Basilikum-Olivenöl, Hummersauce und kleinem Blattsalat	15,90 €

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch	5,20 €
Rahmsuppe von der „San Marzano“ Tomate mit Basilikum und Croûtons	7,50 €

Salatschüsseln

„Vegetarisch“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Avocados und Mais	12,50 €
---	---------

„Fitness“

Knackiger Blattsalat mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Ei, Mais und frischen Kräutern	16,50 €
---	---------

„Italienisch“

Knackiger Blattsalat mit Mozzarella, Kirschtomaten, gebratenen Riesengarnelen, altem Balsamicoessig fruchtigem Olivenöl	18,90 €
--	---------

„Steak und Salat“

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter	26,90 €
---	---------

Poké Bowl

Quinoa mit roasted Sesam Sauce, Granatapfelkerne, Edamame, Avocado, Lauchzwiebeln, Kresse, Sprossen, gepuffter Amaranth <u>und zarter Hühnchenbrust in Kokosmilch gegart</u>	16,50 €
Quinoa mit roasted Sesam Sauce, Granatapfelkerne, Edamame, Avocado, Lauchzwiebeln, Kresse, Sprossen, gepuffter Amaranth <u>und 4 gebratene Riesengarnelen</u>	22,90 €

Vegane Gerichte

Thailändisches rotes Reiscurry mit Kokosmilch, Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras	15,90 €
Fusilli „orientalisch“ mit fruchtig-pikantem Curry, Kokosmilch, Koriander und Chili	13,90 €
Penne rigate „primavera“ mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika	12,90 €

Vegetarische Gerichte

Veggie Burger mit Sesambrötchen, Quinoa, Chiasamen, Sprossen, Avocado, Karotten, Erbsen, Brokkoli, Kräutern und Süßkartoffel Pommes frites	16,50 €
Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch	12,90 €
Kartoffelgnocchi „Sorrentina“ mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto	13,90 €

Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis	16,90 €
Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Limettensahnesauce	19,50 €

Fleischgerichte

<u>Hauptgerichte sind alle ohne Salat. Kleiner Beilagen Salat extra</u>	4,50 €
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gebratener Speck und Pommes frites	15,50 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce und Spätzle	15,50 €
Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce und abgeschmelzten Kartoffelknödel	12,50 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites	14,90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Spätzle	18,50 €
Saftiger Oberpfälzer Kalbsbraten mit Rahmsauce und Spätzle	17,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	23,50 €
Knusprig Bayerische Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel	18,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,90 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,80 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D´Or)	6,50 €
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	8,90 €
„Bananensplit“ mit Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, gerösteten Mandeln und Sahne	8,90 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der dunklen Valrhona Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	8,30 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit marinierten Erdbeeren	9,90 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Erdbeeren	11,50 €

Brotzeiten

Regensburger Wurstsalat mit feinen Zwiebelscheiben	8,90 €
Hausgemachter O´batzter mit Zwiebelringen	8,90 €
6 Stück Schweinsbratwürstel vom Metzger Gierstorfer mit Sauerkraut	9,50 €
Knackige Currywurst mit herzhafter Sauce und Pommes frites	12,50 €

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich
enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.