Für den Genuss zu Hause… einfach anrufen. Tel. 09401/9460

Alle Gerichte auch To Go – zum Abholen abzüglich 10 % Rabatt

Wir haben keinen Ruhetag!
Unsere Küche hat täglich durchgehend von 11.00 bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet!

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

Vorspeisen

Tartar vom Oberpfälzer Rind, eingelegte Balsamico Zwiebeln und geröstetes Bauernbrot (1,2,8)	17,50 €
Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Grana Padano DOP und Rucola	17,50 €
Lachers Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, Kirschtomaten, Eier und Aceto Balsamico	15,90 €
Lauwarmer karamellisierter Ziegenkäse mit pikantem Mango-Paprika-Chutney	13,50 €
+ 3 Stück gebratene Scampis	+ 9,00 €

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

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

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch	6,90 €
Feine Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	8,50 €

Poké Bowl

Bunter Quinoa mit roasted Sesam Sauce, VEGAN Falafel, Granatapfelkerne, Edamame, Avocado, rote Beete, Lauchzwiebeln, Kresse, Hummus und Sprossen (2)	19,90 €

Salatschüsseln

„Steak und Salat“ 30,90 €
Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, Radieschen, Mais und Frühlingszwiebeln, dazu ein Rumpsteak, medium und hausgemachter Kräuterbutter (2,8)

„Salatschüssel Fitness“ 23,90 €
Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, Radieschen, Mais und Frühlingszwiebeln, dazu eine saftige Maishähnchenbrust

„Salatschüssel Italy“ 29,90 €
Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, Radieschen, Mais, Frühlingszwiebeln und Mozzarella, dazu 4 gebratene Scampi

Vegane und Vegetarische Gerichte

Blumenkohlsteak „Izakaya“ VEGAN 22,90 €
mit cremigem Blumenkohlpüree, Falafel, Sesamöl, und marinierten Kräuterseitlingen

Saftige Käsespätzle in der Pfanne gewendet 16,90 €
mit Emmentaler, hausgemachten Röstzwiebeln und Schnittlauch

Kartoffelgnocchi „Sorrentina“ 16,90 €
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto

Saftige Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung in Salbeibutter, Mohn, Rucola und Walnüssen 16,90 €

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 20,50 €
wahlweise Sauce Hollandaise, flüssiger Butter oder Olivenöl

wählen Sie dazu Ihr Wunsch-Topping:

+ gekochter saftiger Schinken 5,00 €

+ knuspriges Kaiserschnitzel vom Kalbsrücken 9,90 €

Fischgerichte

Knusprige Goldbrasse „Don Alfonso“ mit mediterraner Sauce, Paprikagemüse und Kartoffelgnocchi	26,90 €
Saftiges Filet vom Kabeljau mit Weißweinsauce, Gemüse und gemischtem Reis	18,90 €
Seezunge „Müllerin“ im Ganzen gebraten, mit Zitronenbuttersauce und Salzkartoffeln	29,90 €

Fleischgerichte

Kleiner bunter Beilagen Salat mit French Dressing	5,50 €
Auf Wunsch mit Aceto Balsamico und Olivenöl Dressing VEGAN	
Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit cremigem Cheddarkäse, Brioche Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	19,90 €
300g Rib Eye vom American Beef – Der Klassiker mit Fettauge mit hausgemachter Kräuterbutter (2,8) und Trüffel Pommes frites	48,00 €
Jägerschnitzel von der Putenbrust mit Champignonrahmsauce und Spätzle	20,90 €
Hirschbraten aus der Jagd von Andreas Waffler aus Parsberg mit Wacholderrahmsauce, handgerührten Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle	24,50 €
Schweinebraten aus der Region mit Altbiersauce und Reibeknödel (2,3)	14,90 €
Saftiger Oberpfälzer Kalbsbraten mit Rahmsauce und feinen Spätzle	21,90 €
Gegrilltes Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter (2,8) und Trüffel Pommes frites	37,90 €
Unser „Kaiserschnitzel“ Schnitzel vom Kalbsrücken, in Butter gebraten, mit Pommes frites und handgerührten Preiselbeeren	26,50 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gratinierten Kartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter (2,8)	30,90 €
Knusprige bayerische Landente vom Lugederhof (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und Reibeknödel (2,3)	23,90 €

Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee

Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen) (1)	5,50 €

Eisbecher

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne (1)	10,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados (Langnese – Carte D´Or) (1)	8,50 €
„Bananensplit“ mit Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör, Mandeln und Sahne	9,90 €

Desserts

3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit Himbeersauce	11,90 €
Knusprige Crème brulée von der Bourbon-Vanille mit frischen Erdbeeren	11,90 €
Panna Cotta von der Kokosnuss mit Erdbeersorbet VEGAN	11,90 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto di Saronno	9,90 €

Brotzeiten

Knackige Currywurst (2,3,7) mit hausgemachter Sauce und Pommes frites	13,50 €
Original Regensburger Wurstsalat (2,3,7) mit feinen Zwiebelringen	12,90 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) gewachst 7) mit Phosphaten, ,8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig

Wir kochen jeden Tag durchgehend von 11:00 bis 21:00 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)

Wir kochen jeden Tag durchgehend von 11:00 bis 21:00 Uhr die große Speisekarte