

Für den Genuss zu Hause...

**Ab sofort – alle Gerichte auch to go – zum Abholen**  
**abzüglich 10 % Rabatt**  
einfach anrufen und vorbestellen

NEU.NEU.NEU...Außerdem können Sie unser Hausdressing zum Preis von 5,90 € 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!**

Hinter unserem Neubau, der Guest Lodge, haben wir einen videoüberwachten **Parkplatz** mit einer Schranke für Sie errichtet. **Die ersten 2 Stunden sind kostenlos.**

Danach kostet jede angefangene Stunde 0,50 €. Ein Tagesticket kostet 3,00 €.

Vor dem Ausfahren am Ticketautomaten zu bezahlen.

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

## Unser kleines Menü

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet  
mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Grana Padano DOP und Salat

\*\*\*

Knusprig gebackene Landente (ausgelöst)  
mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel

\*\*\*

3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten

\*\*\*

Menü 35,00 €

### Vorspeisen

#### Vorspeisen Etagere (ab 2 Personen)

Frische Kresse zum selbst Ernten, Tomaten-Karottenaufstrich,  
Caipirinha Lachs, Parmaschinken Melone, Salami Toskana, Bresaola, Ziegenfrischkäse,  
Paprikagemüse, ligurische Oliven pro  
Person  
13,50 €

Salatvariation mit gemischten Pilzen,  
Karotten, rote Bete, frischen Kräutern, Sprossen und Avocados 9,90 €

Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet  
mit altem Balsamico, fruchtigem Olivenöl, Grana Padano DOP und Salat 13,90 €

3erlei Bruschetti mit Guacamole, Tomatenragout und Artischockencreme 7,50 €

Gegrillte Scampis mit Basilikum-Olivenöl, Hummersauce und kleinem Blattsalat 14,90 €

Caipirinha-Lachs mit Wasabicreme, gebackenem Scampi, rosa Ingwer und kleinem Salat 13,90 €

**pro Umbestellung berechnen wir 1,50 €**

## Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und feinem Schnittlauch	5,00 €
Rahmsuppe von Maronen mit gebratenen Pilzen, Croûtons und altem Madeira	7,80 €

## Salatschüsseln

### **„Fitness“**

Knackiger Blattsalat mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Ei, Mais und frischen Kräutern	15,50 €
---	---------

### **„Italienisch“**

Knackiger Blattsalat mit Mozzarella, Kirschtomaten, gebratenen Riesengarnelen, altem Balsamicoessig fruchtigem Olivenöl	16,90 €
--	---------

### **„Steak und Salat“**

Bunte Salatschüssel mit Kräutern, Sprossen, Kirschtomaten, Avocados, dazu ein saftiges Rumpsteak, medium und Kräuterbutter	22,90 €
---	---------

## Vegane Gerichte

Thailändisches rotes Reiscurry mit Kokosmilch, Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras	13,90 €
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	15,50 €
Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch	12,90 €
Kartoffelgnocchi „Sorrentina“ mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto	13,90 €

**pro Umbestellung berechnen wir 1,50 €**

## Knusprige Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Creme fraîche, Lauch, Zwiebeln und Speck	9,90 €
Flammkuchen „a la Chef“ mit feinem Rindercarpaccio, Trüffelcreme, Ruccola und Parmesan	16,90 €

## Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau Weißweinsauce, Gemüse und gemischten Reis	15,50 €
Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Limettensahnesauce	17,50 €
Knuspriges Goldbrassenfilet mit geschmortem Paprika, ligurischen Oliven, Basilikumpesto und Kartoffeln	19,90 €

## Fleischgerichte

Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites	15,50 €
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	15,90 €
Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce und Kartoffelknödel und kleinem Salat	12,50 €
Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	15,90 €
Zarte Medallions vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	19,90 €
Saftiger Oberpfälzer Kalbsbraten mit Rahmsauce und Serviettenknödel	16,90 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat	22,90 €
Rosa gegrilltes Rib Eye Steak (300 g) vom Black Angus Rind mit hausgemachten Kartoffelecken und Ziegenkäse-Knoblauch Dip	34,00 €
Knusprig gebackene Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und abgeschmelzten Kartoffelknödel	17,90 €

**pro Umbestellung berechnen wir 1,50 €**

## **Die ideale Ergänzung zu ihrem Kaffee**

Kleines weißes Schokoladenmousse mit altem Kirschwasser	3,50 €
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen)	4,00 €

## **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	7,50 €
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit eingelegten Cassisfeigen	8,90 €
3erlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	9,90 €

## **Brotzeiten**

Regensburger Wurstsalat mit feinen Zwiebelscheiben (2,8,9)	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	9,50 €

**pro Umbestellung berechnen wir 1,50 €**