

SUPPEN

GRAUBÜNDNER GERSTENSUPPE € 4,90
Gerste / feines Gemüse / roher Schinken / Croûtons

HOKKAIDO KÜRBIS – SUPPE € 4,90
Steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne /
Schmand / Croûtons

LOS GEHT'S

HAUSGEBEIZTER LACHS € 12,90
Graved Lachs / Kartoffelrösti / Feldsalat / Croutons /
Kräuter - Mayonnaise

STECKERLFISCH AUF DEM HIMALAYA SALZSTEIN € 8,10
Wildfang Sardinen / Radieschen – Salat / Schnittlauch – Crème

STEINPILZ – RAVIOLI € 7,50
eingelegter Hokkaido Kürbis / Kaiserschoten /
schwarze Trüffel – Sauce
Als Hauptspeise € 13,90

VEGETARISCH

GEMÜSE MAX € 9,90
Holzofen - Gewürzbrot / Frischkäse / Kaiserschoten / Süß Mais /
Kirschtomaten / Radieschen / Spiegelei / Sprossen / Kresse

ORZO – TRÜFFEL – PASTA € 8,60
Orzo Pasta / schwarzer Trüffel / Mascarpone – Schnittlauch – Crème

SALATE

VITAL

€ 12,70

Blattsalate / hausgebeizter Lachs / Büffelmozzarella /
Leinsamen / Nashi – Birne / Rucola / Tomaten / Oliven /
Radieschen / Kresse

CAESAR

€ 9,60

Mini - Römersalat / Hühnerbrust vom Bio - Huhn /
Kräuter - Croûtons / Speck / gehobelter Parmesan

VIETNAM

€ 12,40

zarte Bio - Hühnerbrust / Reismudeln / grüne Papaya / Sprossen /
Mango / Garnelen / Erdnüsse / Koriander / Sesam - Dressing

FLAMMKUCHEN

CLASSIC

Crème fraîche / Zwiebeln / Speck / Frühlingszwiebeln

Normal € 8,60 mit Käse € 9,60

Mini € 5,20 mit Käse € 5,90

TOMATE

Crème fraîche / Zwiebeln / Mozzarella /
Tomaten / Paprika / Basilikum

Normal € 9,90 Mini € 6,80

BRIE

Crème fraîche / Zwiebeln / Brie /
Tomaten / Rucola

Normal € 9,90 Mini € 6,80

HAUPTSACHE

GNOCCHI & ERDARTISCHOCKEN

€ 11,30

geschmorte Topinambur / Gnocchi / Shiso - Kresse /
Parmesan / Parmaschinken

GNOCCHI VEGETARISCH

€ 9,50

geschmorte Topinambur / Gnocchi / Shiso - Kresse /
Parmesan / Kürbiskerne

WIENER SCHNITZEL € 21,60
Kalbsoberschale / lauwarmer Kartoffel – Gurkensalat /
handgerührte Preiselbeeren / Beilagensalat

ZWIEBELROSTBRATEN VOM SIMMENTALER WEIDERIND € 18,50
200 g Entrecôte / Speckbohnen / Bratkartoffeln /
hausgemachte Röstzwiebeln / tasmanische Pfeffer – Sauce

SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN REH € 22,60
Wirsing / Haselnuss – Spätzle / Sellerie – Püree /
Schattenmorellen / weiße Pfeffer – Sauce

ZARTE KEULE VON DER BIO - ENTE € 17,60
Bio – Entenkeule / geröstete Serviettenknödel /
Blaukraut / schwarze Nüsse – Sauce

DUETT VOM SCHWEIN € 18,30
gebratenes Schweinefilet / geschmorter Schweinebauch /
Bratapfel / Sellerie – Püree / Kroketten / Calvados – Honig – Sauce

ASIASACHE

WIR WÜRDEN SIE GERNE AUF EINE KLEINE KULINARISCHE REISE
MIT NACH JAPAN NEHMEN!

UDON - SUPPE € 8,70
dicke Reismudeln / Dashi / Narutomaki / Shiitake /
Bio - Huhn / Land - Ei / Frühlingszwiebeln
Kleine Portion € 5,20

TAKOYAKI € 11,10
Octopus / Thunfischflakes / japanische Mayonnaise / Nori /
Takoyaki – Sauce

YAKITORI € 11,60
zarte Hühner – Spieße / Nori Reis / Sesam – Wakame – Salat /
Yakitori – Sauce

TONKATSU € 17,10
Schweineschnitzel / Krautsalat / Tonkatsu – Sauce /
fermentierter gelber Rettich / Reis

OKONOMIYAKI € 15,90
Kraut / Schweinefleisch / Shrimps / Thunfischflakes /
japanische Mayonnaise / Nori / Okonomi – Sauce

OKONOMIYAKI – Okonomi bedeutet „Geschmack“ im Sinne von „was du willst“, Yaki bedeutet
„gebraten“ oder „gegrillt“. TONKATSU ist ein paniertes Schnitzel aus der japanischen Küche

BURGERLUST

AUSTIN TEXAS BBQ BURGER € 14,50

200 g frisches Rinderhack / Emmentaler / Blattsalate / Tomaten / Zwiebeln / Coleslaw / French Fries / hausgemachte BBQ - Sauce

SMOKY PULLED PORK BURGER € 14,00

180 g Pulled Pork / Bergkäse / Rucola / Tomaten / Speck / Zwiebeln / Coleslaw / French Fries / Chipotle Mayonaise

Wir legen ganz besonderen Wert darauf, dass unsere Burger nur mit frischem Rinderhack zubereitet werden. Auf dem Hof „Ernst Kundner“ aus Feuchtwangen ist eine artgerechte Haltung und nahtlose Qualitätssicherung oberstes Gebot.

FISCHLUST

HEIMISCHER ZANDER € 16,10

gebratenes Zanderfilet / buntes Gemüse / Speck / blaue Kartoffeln / Tomaten – Marmelade / Olivencreme / Yuzo – Orangen – Nage

WILDWASSER – LACHS AUS NORWEGEN € 17,20

Lachsfilet / Wokgemüse / Speck / Bananen - Ananas - Chutney / Jasminreis / Yuzo – Orangen – Nage

KINDERSACHE

SPAGHETTI € 6,50

Spaghetti / Bolognese - Sauce / Parmesan

POMMES € 4,00

Pommes Frites / Ketchup / Mayonaise

KARTOFFEL - RÖSTI € 4,50

Apfelmus / Physalis

CHICKEN FINGERS & FRIES € 7,90

panierte Hähnchenstreifen / Pommes Frites / Ketchup / Mayonaise

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN € 4,80

hausgemachte Waffeln / Puderzucker

Nutella extra € 0,80

SÜSSES

SCHOKOLADEN – FONDANT

€ 7,40

hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern /
Balsamico – Kirschen / frische Mango / Bourbon – Vanilleeis
(14 Minuten Backzeit)

DEKONSTRUIERTE SCHWARZWÄLDER – KIRSCHTORTE

€ 7,50

Schokoladen – Biskuit / eingelegte Kirschen /
Mandelstreusel / Vanilleeis

ORIGINAL NÜRNBERGER CHRISTSTOLLEN – PARFAIT

€ 7,10

karamellisiertes Nürnberger Christstollen – Parfait / Bratapfel /
Glühwein Sauce / Spekulatius / Pistazieneis

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN

€ 6,70

hausgemachte Waffeln / Zimt – Pflaumen / Sahne

EIS

KINDER – EIS

€ 2,00

1 Kugel Eis nach Wahl / Smarties

GEMISCHTES EIS

3 Kugeln nach Wahl

€ 3,40

5 Kugeln nach Wahl

€ 5,60

1 KUGEL EIS EXTRA

€ 1,20

PORTION SAHNE EXTRA

€ 0,80

UNSERE EISSORTEN:

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Haselnuss / Zitrone

WIESO/ WESHALB/ WARUM

Woher bekommen wir die guten Zutaten für unsere Gerichte?

UNSER GEMÜSE

Die Vielfalt an Gemüsearten erfordert auch eine sorgfältige Auswahl der Lieferanten. Soweit es möglich ist, stammt unser Gemüse aus der Region. Unser Partner Max Espach aus Sinzing steht jeden Tag für Sie in Sachen Gemüse auf dem Feld und legt großen Wert auf Regionalität, Tradition und natürlich Frische.

www.gemuese-espach.de

UNSER FLEISCH

Beste Fleisch- und Wurstwaren bekommen wir von der ältesten Metzgerei in Regensburg. Die Metzgerei Dollmann wurde mehrmals von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet und darf sich zu den besten Metzgereien in Deutschland zählen.

www.metzgerei-dollmann.de

UNSER WILD

Hochwertiges, regionales Wild, das in traditioneller Art und Weise verarbeitet wird, stammt natürlich ebenfalls vom passionierten Jäger Johannes Dollmann.

UNSER GEFLÜGEL

Das Geflügel beziehen wir vom heimischen Geflügel Hof Vest in Aufhausen. Artgerechte Haltung und nahtlose Qualitätssicherung sind sein oberstes Gebot. Die Tiere dürfen auf den großen Wiesen des Geflügelhofs Vest frei laufen und entwickeln so eine Produktqualität, die nur durch ein Leben in größtmöglicher Freiheit garantiert wird. Der Zeitraum bis zur Schlachtung ist grundsätzlich länger als bei der konventionellen Tierhaltung. Das Geflügel wird unter kontrolliert hygienischen Bedingungen direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet. Dadurch sind Frische und Qualität garantiert, unnötig lange Transportwege für die Tiere entfallen.

www.gefluegelhof-vest.com

UNSERE EIER

Unsere frischen Eier liefert uns Hühnerbauer Thomas Strauß noch persönlich. Sein familiengeführter Betrieb liegt in der Nähe von Geiselhöring. Auf dem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb steht das Huhn im Mittelpunkt und so ist Thomas Strauß jeden Tag aufs Neue bemüht, seinen Tieren bestmögliche Bedingungen zu bieten. So mischt er z.B. aus hofeigenem Getreide selbst das Futter für seine Hühner - und das schmecken Sie auch!

Zusätzlich engagiert sich der Hühnerhof sehr, seinen Tieren im Stall und Wintergarten Abwechslung und Beschäftigung anzubieten, wie z.B. Sandbäder oder Picksteine. So können die Tiere nach dem Eier legen den Rest des Tages Ihrem natürlichen Drang nach Scharren und Picken nachgehen.

www.straussei.de www.facebook.com/HofladenStrauss

UNSER KAFFEE

Der Kaffee wird für Sie in Regensburg mit viel Liebe und Hingabe von der Kaffeerösterei Rehorik täglich frisch geröstet. Heiko Rehorik hat sich für uns eine besondere Kaffeemischung einfallen lassen. Die Bohnen für Ihren Kaffee werden von Herrn Rehorik im Ursprungsland persönlich ausgesucht und hier in seiner Rösterei in Regensburg veredelt.

www.rehorik.de

UNSERE KUCHEN & TORTEN

Die Konditorei Hahn aus Lappersdorf beliefert uns täglich mit frischen Kuchen und Torten. Diese werden in Handarbeit und mit Liebe zum Detail in der eigenen Backstube kreiert. Bei der Herstellung wird Wert auf den Verzicht von Konservierungs- und Zusatzstoffen gelegt.

www.konditorei-hahn.de