

SUPPEN

ZITRONENGRAS

€ 4,90

Mais / Curry – Popcorn / Shrimps / Frühlingszwiebeln

HIMBEER – GAZPACHO

€ 4,50

Kräuter – Croûtons / Ziegenkäse / Basilikum / Grissini

LOS GEHT´S

HAUSGEBEIZTER LACHS

€ 12,90

Graved Lachs / Kartoffelrösti / Kräuter - Mayonnaise /
bunter Blattsalat

STECKERLFISCH AUF DEM HIMALAYA SALZSTEIN

€ 8,10

Wildfang Sardinen / Radieschen – Salat / Schnittlauch – Crème

TAPAS TAPAS TAPAS

€ 7,80

Parmaschinken / Ofen – Tomaten / Limetten – Mousseline /
Oliven / Hummus / Baguette

VEGETARISCH

GEMÜSE MAX

€ 9,90

Holzofen - Gewürzbrot / Frischkäse / Kaiserschoten / Süssmais /
Kirschtomaten / Radieschen / Spiegelei / Sprossen / Kresse

RATATOUILLE

€ 7,80

Tomate / Zucchini / Aubergine / Mozzarella / Basilikum / Baguette

WEISSKRAUTSTEAK

€ 8,10

Schwarze Trüffel – Mousseline / Rucola / gehobelter Parmesan

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

SPAGHETTI

€ 8,80

Spaghetti / Bolognese - Sauce / Parmesan

WIENER SCHNITZEL	€ 21,60
Kalbsoberschale / lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat / handgerührte Preiselbeeren / Beilagensalat	
HOCHRIPPE VOM OBERPFÄLZER WEIDERIND	€ 18,50
48 Stunden geschmorte Rinderhochrippe / Frühlingsgemüse / Fingerkartoffeln / Rosmarin – Jus	
71 °C ENTE	€ 17,60
gebratene Barbarie - Entenkeule / Kartoffelknödel / Blaukraut / Beifuß- Sauce	
COQ AU VIN	€ 18,50
in Rotwein geschmortes Bio - Huhn / Schalotten / gebratener Speck / Champignons / Croûtons / Baguette	
TAJINE – MOROCCAN STYLE	€ 15,50
Bio - Huhn / Couscous / Kichererbsen / Zucchini / Baby – Karotten / Rosmarin – Kirschtomaten / Harissa	

ASIASACHE

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

UDON - SUPPE	€ 8,70
dicke Reismnudeln / Dashi / Narutomaki / Shiitake / Bio - Huhn / Land - Ei / Frühlingszwiebeln	
Kleine Portion	€ 5,20
VIETNAMESISCHE SOMMERROLLE	€ 6,50
Bio – Huhn / Glasnudeln / Gurke / Koriander / Nashi – Birne / Karotten / Erdnüsse / Minze	
TONKATSU	€ 17,10
Schweineschnitzel / Krautsalat / Tonkatzu Sauce / Duftreis / fermentierter gelber Rettich	
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

BURGER TEXAS BBQ € 14,50

230g frisches Rinderhack / Emmentaler / Blattsalate / Tomaten /
Zwiebeln / Coleslaw / French Fries / hausgemachte BBQ - Sauce

BURGER PORKY € 14,00

230 g frisches Schweinehack / Bergkäse / Rucola / Tomaten /
Speck / Zwiebeln / Coleslaw / French Fries / Szechuan Pfeffer – Sauce

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

SCHWERTFISCH € 16,10

Schwertfischsteak / Frühlingsgemüse / Speck / Fingerkartoffeln /
Tomaten – Marmelade / Olivencreme/ Yuzo – Orangen – Nage

WILDWASSER – LACHS AUS NORWEGEN € 17,20

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

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN € 17,20

Couscous / glacierte Chicorée / Oliven /
Tomaten – Marmelade / Curry – Zitronengras - Sauce

KINDERSACHE

SPAGHETTI € 6,50

Spaghetti / Bolognese - Sauce / Parmesan

POMMES € 4,00

Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

KARTOFFEL - RÖSTI € 4,50

Apfelmus / Physalis

CHICKEN FINGERS & FRIES € 7,90

panierte Hähnchenstreifen / Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

CRÊPE € 5,10

frisch gebackenes Crêpe / Puderzucker

Nutella extra € 0,80

SÜSSES

SCHOKO

warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern /
Schattenmorellen / Bourbon - Vanilleeis
(14 Minuten Backzeit)

€ 7,40

ORANGEN – CRÈME BRÛLÉE

Erdbeeren – Salat / Physalis / Beeren / Pistazien – Minze - Pesto

€ 6,50

SCHOKOLADEN - MOUSSE

dunkles belgisches Schokoladen – Mousse /
frische Passionsfrucht / Basilikum

€ 6,10

FRISCH GEBACKENE CRÊPES

CRÊPE BANANE – SCHOKO

frisch gebackenes Crêpe / Bio – Banane / Pistazien – Eis /
Physalis / Schokoladen – Sauce

€ 6,50

CRÊPE TROPICA

frisch gebackenes Crêpe / frische exotische Früchte /
Bourbon Vanille – Eis / Basilikum

€ 6,80

EIS

BEERENTRAUM Bourbon Vanilleeis / Pistazien – Eis / Schokoladen – Eis / heiße Himbeeren / frische Beeren / Sahne	€ 7,90
BANANENSPLIT Bio – Banane / Bourbon Vanilleeis / Schokoladen – Sauce / Sahne	€ 6,80
FRÜCHTEBECHER TROPICA exotischer Bio – Fruchtsalat / frische Maracuja / Physalis / Kokosnussraspeln / Bourbon Vanilleeis / Sahne	€ 7,90
NUSSBECHER Haselnuss - / Pistazien - / Schokoladen – Eis / Kandierte Haselnüsse / Schokoladen – Sauce / Sahne	€ 6,80
KINDER – EIS 1 Kugel Eis nach Wahl / Smarties	€ 2,00
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln nach Wahl	€ 3,40
5 Kugeln nach Wahl	€ 5,60
	€ 5,10
1 KUGEL EIS EXTRA	€ 1,20
PORTION SAHNE EXTRA	€ 0,80
UNSERE EISSORTEN: Schokolade / Vanille / Erdbeere / Pistazie / Haselnuss / Zitrone / Joghurt	

EISSCHOKOLADE & EISKAFFEE

EISSCHOKOLADE Bourbon Vanilleeis / geeiste Trinkschokolade / Sahne / Schokoladen – Sauce	€ 5,60
---	--------

EISKAFFEE

€ 5,60

Bourbon Vanilleeis / geeister Kaffee /
Sahne / Schokoladen – Sauce

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