

# SNACKSACHE

<b>ENTRECÔTE</b>	€ 7,40
Entrecôte – Würfel vom Simmentaler Weiderind / Salsa Verde	
<b>ORIGINAL WALLISER RACLETTE</b>	€ 6,20
Walliser Bergkäse / Bamberger Hörnchen / Landschinken – Chips	
<b>TAPAS</b>	€ 8,50
Kürbissüppchen – Shot / Landschinken – Chips / Datteln im Speckmantel / Gewürz – Rispen Tomaten / Manzanilla – Oliven / Hummus / Baguette	

# SUPPEN

<b>CHAMPAGNER – SPITZKRAUT</b>	€ 4,90
Tiroler Speck / cremiger Schmand / Gewürzbrot – Croûtons	
<b>BIO – MOSCHUSKÜRBIS</b>	€ 5,10
steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne / Garnelen / Senf – Kresse	
<b>EDELKASTANIE</b>	€ 5,10
handgesammelte Maronen / karamellierter Boskop Apfel / Gewürzbrot – Croûtons	

# LOS GEHT'S

<b>ROTE BETE GEWÜRZLACHS</b>	€ 12,90
gebeizter Wildwasserlachs / Chioggia Rote Bete / Wildkräuter – Moos – Biskuit / Sauerrahm mit deutschem Kaviar	
<b>KROSSER SCHWEINEBAUCH VOM STROHSCHWEIN</b>	€ 8,40
68° Schweinebauch / Bayerisch Kraut / Trüffel – Balsamico – Sauce	
<b>SPINAT – RICOTTA – RISOTTO</b>	€ 7,80
Vialone Risottoreis / Spinat / Kerbel – Öl / weißer Trüffel – Schaum	
mit gebratener Black Tiger Garnele	€ 12,80

# VEGETARISCH

**KARAMELLISIERTE VIDALJA ZWIEBEL – TARTE** € 9,90  
geschmorte Vidalia Zwiebeln / Blätterteig / Zwiebelmarmelade / Pecannuss – Sauce (13 Minuten Backzeit)

**MOSCHUSKÜRBIS – QUICHE** € 8,50  
Moschuskürbis / Shiitake – Pilze / Datteln / Feldsalat / Granatapfel – Sesam – Dressing

**ROTE BETE – KARTOFFEL – GNOCCHI** € 9,50  
Chioggia Rote Bete / Gnocchi / Brunnenkresse / Parmesan / Kürbiskerne / frischer Meerrettich

# 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** € 12,80  
zarte Bio – Hühnerbrust / Reismudeln / Papaya / Sprossen / Garnelen / Erdnüsse / Krabben – Chips / Koriander / Sesam – Dressing

# FLAMMKUCHEN

**CLASSIC**  
Crème fraîche / Zwiebeln / Speck / Frühlingszwiebeln  
Normal € 8,90 mit Käse € 9,60  
Mini € 6,50 mit Käse € 6,90

**TOMATE**  
Crème fraîche / Zwiebeln / Mozzarella / Tomaten / Paprika / Basilikum  
Normal € 9,90 Mini € 7,10

**BRIE**  
Crème fraîche / Zwiebeln / Brie / Tomaten / Rucola  
Normal € 9,90 Mini € 7,10

# HAUPTSACHE

**PORK FROM NOSE TO TAIL** € 22,60  
Schweinekotelett / Schweinefilet / Schweinebauch / Speck /  
Bohnen – Cassoulet / Serviettenknödel / handgerührte Preiselbeeren /  
Schwarze Wintertrüffel – Sauce / Beilagensalat

**RINDERFILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND** € 25,50  
160g Rinderfilet / Rahmwirsing / Steak Fries /  
Trüffel - Madeira – Sauce / Beilagen Salat

**KEULE VOM BIO – STALLKANINCHEN** € 17,60  
zarte Kaninchenkeule / Kürbis / Kaiserschoten / Baby Mais /  
Farfalle Multicolore / Preiselbeer – Jus

**ZWEIERLEI VON DER BARBARIE ENTE** € 18,60  
zarte Entenkeule / Entenbrust / Blaukraut / Kartoffelknödel /  
glacierte Maronen / Hagebutten – Sauce

# JAPANSACHE

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

**UDON - SUPPE** € 9,10  
dicke Weizennudeln / Dashi / Narutomaki / Shiitake /  
Bio – Huhn / Land – Ei / Nori / Frühlingszwiebeln

Kleine Portion € 5,50

**TERIYAKI** € 16,50  
Rindersteakstreifen / knusprige Krabben – Chips / Wok – Gemüse /  
Reis / Koriander / Teriyaki – Sauce

**YAKITORI** € 13,90  
Bio – Hühner – Spieße / Nori Reis / Sesam – Wakame – Salat /  
Yakitori – Sauce

**TEMPURA BOX** € 15,10  
Gemüse / Garnelen / Tofu / Shiitake – Pilze /  
japanische Mayonnaise / Tentsuyu – Sauce

**OKONOMIYAKI** € 16,10  
Weißkraut / Schweinefleisch / Shrimps / Bonito Flakes /  
japanische Mayonnaise / Nori / Okonomi – Sauce

**JAPANISCHE BENTO BOX** € 16,30  
Lachs – Sashimi / Miso – Suppe / Yakitori – Spieße /  
Utsunomiya Gyoza / Urigini

# BURGERLUST

## TEXAS RANGER BBQ BURGER

€ 16,50

200 g frisches Rinderhack / Emmentaler / Blattsalate / Tomaten / Zwiebeln / Coleslaw / French Fries / Old Fashion BBQ – Sauce / hausgemachter Brioche – Bun

## YAKUZA LACHS SLIDER

€ 17,10

160 g knuspriges Miso – Lachsfilet / Sojasprossen / Tomaten / Speck / Zwiebeln / Coleslaw / French Fries / Yuzo – Soja – Mayonnaise / hausgemachter Tintenfisch – Bun

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

## NORWEGISCHES LACHSFILET

€ 17,20

gebratenes Lachsfilet / rote Bete / glacierte Granny Smith Apfel / Kartoffel – Gnocchi / Miso – Apfel – Wasabi – Nage

## LASAGNE VOM HEILBUTT UND VOM LACHS

€ 17,90

Heilbutt / Lachs / Rahmwirsing / Kartoffel – Gnocchi / Zwiebelmarmelade / Yuzo – Orange – Schaum

# KINDERSACHE

## SPAGHETTI

€ 6,10

Spaghetti / Tomaten – Sauce / Basilikum / Parmesan

## CHICKEN FINGERS & FRIES

€ 7,90

panierte Hähnchenstreifen / Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

## POMMES

€ 4,30

Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

## KARTOFFEL – RÖSTI

€ 4,30

Apfelmus / Physalis

# SÜSSES

<b>SCHOKOLADEN – FONDANT</b>	€ 7,60
hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Gewürzkirschen / Bourbon Vanille – Eis (14 Minuten Backzeit)	
<b>DEKONSTRUIERTE SCHWARZWÄLDER – KIRSCHTORTE</b>	€ 7,50
Schokoladen – Biskuit / eingelegte Kirschen / Schokoladen – Mandelstreusel / Kirschwasser / Bourbon Vanille – Eis / Sahne	
<b>TARTE VON DER WILLIAMSBIERNE</b>	€ 7,50
Williamsbirne / Blätterteig / Schokoladen – Mandelstreusel / Mocca – Sauce / Bourbon Vanille – Eis (14 Minuten Backzeit)	
<b>MARZIPAN – BRATAPFEL VOM BIO – BOSKOP</b>	€ 7,60
geschmorter Boskop Apfel / Spekulatius – Marzipan – Füllung / Glühwein – Sauce / Bourbon Vanille – Eis	
<b>WEISSES VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE</b>	€ 6,50
Rum – Zwetschgenröster / Schokoladen – Biskuit / Mandelkrokant / weiße Kaffee – Sabayon	

# EIS

<b>KINDER – EIS</b>	€ 2,20
1 Kugel Eis nach Wahl / Smarties	
<b>1 KUGEL EIS EXTRA</b>	€ 1,30
<b>SAHNE EXTRA</b>	€ 0,90
<b>UNSERE EISSORTEN</b>	
Schokolade / Vanille / Erdbeere / 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](http://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.

## 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 freilaufen 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](http://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 den Eiern legen den Rest des Tages Ihrem natürlichen Drang nach Scharren und Picken nachgehen.

[www.straussei.de](http://www.straussei.de) [www.facebook.com/HofladenStrauss](https://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](http://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](http://www.konditorei-hahn.de)