

Suppe

Tesiner Gemüse-Käsesuppe 6,-
Mit Croutons und Parmesansplitter

Kräftige Tafelspitzbouillon 5,-
mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

So is(s)t Bayern

Bayern - Duo 19,-
1/2 Ente und a Scheibe Schweinsbraten
in Reutberger Dunkelbiersoße dazu Semmel- und Kartoffelknödel



1 / 2 Bauernente 20,-
Resch gebraten mit feiner Entensoße dazu Kartoffelknödel
und Ismaninger Apfelblaukraut



Böfflamott 19,-
Rindersemmerolle 18 Std schonend geschmort
in kräftiger Portweinssoße dazu hausgemachter Semmel- und Kartoffelknödel



Ofenfrischer Schweinsbraten 15,-
vom Schweinenacken in Paulaner Dunkelbiersoße gebraten
serviert mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Fisch & Salat

Fischgrillteller 22,-

Lachsfilet, Seehechtfilet und Garnele in zerlassener Butter gebraten auf buntem Grillgemüse serviert mit Hausmacherrösti

Arzbacher Hofsalat 10,-

bunte knackige Salate wahlweise mit:
gegrillten Rinderlendenstreifen 15,- oder Garnelen 17,-

Beilagensalatteller groß | klein 6,- | 4,-

Das kommt aus der Pfanne

Glück vom Land 19,-

Zarte Rinder- und Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsoße serviert mit hausgemachten Butterspätzle und Kräuterbutter

Schweineschnitzel Wiener Art 16,-

Zwei Stück aus der Lende geschnitten paniert und goldbraun gebacken serviert mit Pommes Frites und buntem Salatteller

Das Cordon Bleu 18,-

aus der zarten Schweinelende gefüllt mit Hinterschinken und Tölzer Butterkäse paniert und goldbraun gebacken dazu Pommes Frites und bunter Salatteller

Soßen Extra: 2,50,-

Zigeunersoße, Cognacrahmsoße, Knoblauchsoße, Bratensoße, Sour Creme, Pfefferrahmsoße

Tipp vom Chef !!

WILDFLEISCH IST GESUND

Wildfleisch ist fettarm und reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine ehrliche gesundheitsbewusste Ernährung. Cholesterinarm, leicht verdaulich, hoher Eiweißanteil, wichtige Spurenelemente wie Eisen, Zink und Selen. Außerdem ist die Nachhaltigkeit nicht zu übertreffen.

Hirschbraten 19,-

in feiner Wildrahmsoße serviert mit zwei hausgemachten Semmelknödeln, Preiselbeeren und frischem Ismaninger Apfelblaukraut

Hirschschnitzel 19,-

zwei panierte Hirschschnitzel aus der Oberschale geschnitten goldbraun gebacken dazu hausgemachte Butterspätzle Wildrahmsoße und Preiselbeeren

Hirschhackbraten 16,-

in feiner Wildrahm-Steinpilzsoße dazu hausgemachte Butterspätzle und Apfelblaukraut

Nicht nur für Vegetarier 

Vegetarische Nudeldascherl 15,-

mit einer Pecorino-Feigenfüllung in herzhaftem Tomatensugo geschwenkt mit Rucolasalat und Parmesan

Bayerisch Veggie 16,-

Würzige Ofenkartoffel auf buntem Grillgemüse mit Kräuter Sour Creme dazu gebackene Mozzarellasticks

1 - 2 - 3 hausgemachte Knödel 15,-

Spinat | Bergkäse | Tomaten Knödel in zerlassener Butter serviert dazu Rucolasalat, Parmesanfetzen und geschmorte Cocktailtomaten

Alles vom Grill

Schweinefiletteller 18,-

drei zarte Schweinefilets auf Cognacrahmsoße
dazu hausgemachte Butterspätzle und bunter Salatteller

Zigeunerschnitzel 17,-

Zwei zarte Schnitzel aus der Lende in hausgemachter pikanter Zigeunersoße
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller

Wilde Kräuter Liebe 18,-

Zwei zarte Schweine - Medaillons
in einer 12 Kräuterpanade dazu Cognacrahmsoße,
Rosmarinrösti und Grillgemüse



Brotzeit

Kalter Braten 10,-
mit Butter, Kren, Essiggurke und Brot

Bayerischer Wurstsalat 9,-
Von Regensburger Stadtwurst mit Essiggurke,
Zwiebeln und Brot

Schweizer Wurstsalat 10,-
von Regensburger Stadtwurst mit Käse, Essiggurke,
Zwiebeln und Brot

1 Scheibe Brot, Butter, Kräuterbutter, Essiggurke 0.80,-

Liebe Gäste: Beilagenänderungen sind für uns kein Problem werden jedoch mit 1,00€ berechnet

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Schweinsbraten mit Kartoffelknödel 8,-

Kinderschnitzel mit Pommes Frites 8,-

Kartoffelknödel mit Bratensoße 4,-

2 hausgemachte Semmelknödel mit Bratensoße 4,-

Hausgemachte Butterspätzle mit Bratensoße 4,-

Port. Pommes Frites 5,-

