

## Terrinenkonzert

HELLDUNKLES SUPPENORCHESTER VERWÖHNTER ZUNGEN

<i>Bayerische Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Speck</i>	4,60
<i>Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch</i>	4,60
<i>Tomatisiertes Fischsüppchen mit Wurzelgemüse, Fenchel und Pernod</i>	7,90

## Gaumenerwachen

SANFTES EINSTIMMEN RUNDER GENÜSSE

<i>Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven, dazu geröstetes Toskanabrot</i>	12,90
<i>Barbarie-Entenbrust in grünem Tee und Vanille geräuchert auf roten Linsen (Dal), mit Mangochutney, Süßkartoffelchips und gebackenem Thymian</i>	12,90
<i>Steak Tartar „Sankt Emmeram“, 200 Gramm von der bayerischen Rinderhüfte, pikant gewürzt mit frischen Gartenkräutern und reschem Mühlenbrot</i>	16,90

## Südliche Schönheit

EIN HAUCH VIA APPIA STREIFT SANFT PURES LEBEN

<i>Gebratene Gambas auf Linguini in Tomaten-Salbeisauce mit gerösteten Cashewnüssen, glasiertem Pernodfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan</i>	15,90
<i>Satayspiesschen vom Hühnerbrüstchen auf gebratenem Basmatireis mit Chili, Koriander und Ingwer, dazu Erdnussauce und glasierte Okraschoten (scharf)</i>	14,90



# Gartenzauber

SATTES GRÜN TROTZT DER VERGÄNGLICHKEIT

- Zanderfilet im Speckmantel gebraten auf *Spinat- und Mangoldsalat* 12,90  
in Kartoffeldressing mit gerösteten Mandeln, Kirschtomaten  
und Knoblauchbaguette
- Knuspriges *Backhendl* in der Sesamkruste an bunten Marktsalaten 12,90  
in Kräuterdressing mit Kürbiskernöl, Sonnenblumenkernen,  
Radieserlsprossen und Mühlenbrot
- Babymozzarella auf *Salat von gegrilltem Gemüse* mit Rucolapesto, 12,90  
getrockneten Tomaten, kalt gepresstem Olivenöl und  
Balsamicocreme, dazu Toskanabrot

# Himmelspforte

DER SCHLÜSSEL ZU EWIGEN ENGELSFREUDEN

- Apfelgriebenschmalz und Liptauer* mit reschem Mühlenbrot 4,90
- Hausgemachter *Obazder* - Bayerische Käsespezialität - mit roten 7,30  
Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet
- Bayerischer Wurstsalat* von original Regensburgern mit Zwiebelringen, 7,60  
Gewürzgurke und frischem Bauernbrot
- Schweizer Wurstsalat* von original Regensburgern und Emmentaler 7,90  
Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot
- Kalter Braten* mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und 8,90  
Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot
- 6 Stück *Nürnberger Rostbratwürstl* mit Specksauerkraut und 7,90  
reschem Mühlenbrot



# Fleischeslust


DEN SAFTIGEN BEGIERDEN FRÖNEN

Ofenfrischer <i>Schweinekrustenbraten</i> in kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat	11,90
Sankt Emmerams <i>1/4 Ente</i> in Rosmarinsauce mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	12,90
Sankt Emmerams <i>1/2 Ente</i>	18,90
<i>Wiener Schnitzel</i> vom Kalb in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison	16,90
1/2 Bayerische <i>Schweinehaxe</i> in kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Specksauerkraut oder bunten Marktsalaten	11,90

# Abenddämmerung

ZART SPRANG EIN DUNKLES REH IM WALD

Gebratene <i>Kalbsleber</i> mit frischem Rosmarin in Balsamicosauce, dazu glasierte Calvados-Äpfel, Honigfenchel, Romanescoröschen und Kartoffel-Selleriepüree	16,90
Schmortopf von der <i>Lammkeule</i> in kräftiger Rotweinsauce mit dicken Käferbohnen, Cashewnüssen, mediterranem Gemüse und Thymiankartoffeln	15,90
<i>Entrecôte</i> im Kräuterheu und Pfefferkruste gebraten auf Portweinschalotten mit fruchtigem Chutney, gebackenem Sesamgemüse und Speckpflaumen, dazu Kartoffel-Auberginenauflauf	19,90





# Wasserklänge

KLINGELN FISCHGESCHÖPFE AUS DEM SCHLAF

Im Ganzen gebratene *Bachforelle* mit Rucolafüllung, Zitronenbutter und gerösteten Mandeln, dazu frischer Blattspinat und gekräuterte Kartoffeln 16,90

*King Snapper* mit Chili, Koriander und Ingwer im Bananenblatt geschmort, dazu karamelierte Mangos, gefüllte Zucchini, Okraschoten und Rosinen-Kokosreis 18,90

*Zander-, Saiblings- und Renkenfilet* im Limettensud mit frischen Kräutern und Wurzelgemüse, dazu Knoblauchbaguette und Minikartoffeln (in der Kupferkasserolle serviert) 16,90

# Sinnesfreuden

BEGLÜCKENDES GAUMENENTZÜCKEN

Ofenfrischer *Topfenstrudel* mit frischen Früchten und Vanillesauce 6,90

Exotisches *Eisparfait* von Papaya und Kokosflocken mit Ingwer und Camparischaum 6,90

Gebackene *Apfelkücherl* im Weinteig mit Zimt-Zucker und Vanilleeis 7,60

Französische *Käseauswahl* mit blauen Weintrauben und Olivenbrot 9,60

Gemischtes *Eis* mit Sahne

**Langnese**  
CREMISSIMO

4,20



# TRANKGAUMERIE

## Bier

<i>Spaten Hell vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Dunkel vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Franziskaner Weissbier hell und dunkel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Weissbier leicht und alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Beck's</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,--</i>
<i>Beck's Gold</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,--</i>
<i>Triumphator</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Alkoholfreies Helles</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Russ'n</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>

## Alkoholfreies

<i>Surgiova perlend</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
	<i>0,70 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Surgiova still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
	<i>0,70 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Gerolsteiner medium</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Pepsi Cola</i> <sup>1 2</sup>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Pepsi Cola light</i> <sup>1 2 3</sup>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Mirinda</i> <sup>2 3</sup>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Schwipp-Schwapp</i> <sup>1 2</sup>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Schorle nach Wahl</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Bitter Lemon</i> <sup>4</sup> , <i>Tonic Water</i> <sup>4</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>2</sup>	<i>0,20 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracujasaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,80</i>

1 Coffein 2 Farbstoffe 3 Süßstoff 4 Chinin

## Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee</i>		<i>4,--</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,80</i>
<i>coffeinfrei</i>		<i>2,80</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,20</i>
<i>doppelt</i>		<i>3,50</i>
<i>Cappuccino mit Milch</i>		<i>2,90</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,30</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>3,--</i>
<i>Tee (Darjeeling, Earl Grey, Sommerbeeren, Grün, Kamille und Pfefferminze)</i>		<i>3,60</i>

*Alfredo*  
ESPRESSO

### Sekt & Champagner

Fürst von Metternich trocken	0,75 l	22,--
Fürst von Metternich trocken Piccolo	0,20 l	7,40
Taittinger	0,75 l	64,--
Moët & Chandon	0,75 l	68,--
Moët & Chandon Piccolo	0,20 l	18,50
Moët & Chandon Dom Perignon Jahrgangschampagner	0,75 l	158,--

### Elsässer Edelobstbrände

Williams-Birnenbrand	2 cl	3,20
Kirschwasser	2 cl	3,20
Mirabellenbrand	2 cl	3,20

### Edelobstbrände von Ziegler

Wildkirsch No. 1	2 cl	9,80
Obstbrand	2 cl	6,40
Waldhimbeergeist	2 cl	6,40
Walnussgeist	2 cl	7,80
Quittenbrand	2 cl	7,80
Schlehenbrand	2 cl	7,80
Williams	2 cl	7,80

### Whiskey & Whisky

Chivas Regal - 12 Jhr.	4 cl	7,60
Macallan - Single Highland Malt 12 Jhr.	4 cl	8,--
Lagavulin - Single Malt 16 Jhr.	4 cl	8,40
Jack Daniels	4 cl	7,--

### Klare & Rum

Lantenhammer Williams Brand	2 cl	5,90
Obstler	2 cl	3,20
Grappa Frattina Chardonnay	2 cl	3,30
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,--
Bacardi	2 cl	3,30

### Brandy & Cognac

Carlos I.	2 cl	3,70
Vecchia Romagna	2 cl	3,30
Hennessy VSOP	2 cl	3,70
Asbach Uralt	2 cl	3,30

### Bitters & Wermut

Averna	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	3,20
Fernet Branca	2 cl	3,20
Campari <sup>1</sup>	4 cl	5,20
Pernod <sup>1</sup>	4 cl	4,60
Martini bianco	5 cl	3,60

### Liköre & Sherry

Baileys	2 cl	3,30
Amaretto	2 cl	3,30
Mendez – medium dry	5 cl	4,20

<sup>1</sup> enthält Farbstoff



# WEINE

## WEISS

<i>Chardonnay del Veneto, Italien</i>	0,20 l	4,--
<i>trocken, fruchtig</i>		
<i>Pinot Grigio MezzaCorona DOC, Italien</i>	0,20 l	4,70
<i>trocken, elegant</i>	0,75 l	17,50
<i>Grüner Veltliner, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich</i>	0,20 l	4,90
<i>ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet,</i>	0,75 l	17,50
<i>leicht duftig, vielschichtig eingebunden, trocken</i>		
<i>Lugana Ca'Nova, DOC, Italien</i>	0,20 l	5,60
<i>delikat, trocken, fruchtig, frischer und spritziger Wein</i>	0,75 l	20,50
<i>Gavi di Gavi, DOCG, Italien</i>	0,20 l	6,--
<i>hellgelb, ausdrucksstark, charakteristisch</i>	0,75 l	22,--
<i>Riesling, Schloss Marienlay, QbA, Deutschland</i>	0,20 l	6,50
<i>sehr ansprechend, frische Duftigkeit mit Aromen von weißem Pfirsich,</i>	0,75 l	24,--
<i>Zitrusfrüchten und grünem Apfel, sehr zugänglich, belebende Frucht</i>		
<i>Koonunga Hill, Chardonnay, Australien</i>	0,20 l	8,20
<i>leuchtendes Grüngelb, frischer Pfirsichduft, cremige</i>	0,75 l	30,--
<i>Fruchtfülle, verspielte Würze, ausgeglichen</i>		
<i>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</i>	0,10 l	3,70
<i>spritziger Qualitätswein, mehrfach prämiert</i>	0,75 l	23,--
<i>Weinschorle</i>	0,20 l	3,90
	0,50 l	6,20



## ROSE

<i>Two Oceans, Shiraz Rosé, Südafrika</i>	0,20 l	5,80
<i>brilliantes Kirschrot, intensive Aromen von reifen Kirschen und Himbeeren; saftige, volle Frucht; erfrischend</i>	0,75 l	21,--

## ROT

<i>Merlot del Veneto, Italien</i>	0,20 l	4,--
<i>weich und ausgewogen, fruchtiges Aroma</i>		
<i>Chianti Classico Lucignano, DOCG, Italien</i>	0,20 l	6,40
<i>trocken, rubinrot, Waldbeeren und Kirsche in der Nase, eleganter, würziger Gaumen, frische Säure, gute Länge</i>	0,75 l	23,--
<i>Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Italien</i>	0,20 l	6,40
<i>granat- bis rubinrote Farbe, fülliger Körper, würzige Struktur</i>	0,75 l	23,--
<i>Lemberger, Hohenhaslacher Kirchberg, Kabinett, Deutschland</i>	0,20 l	6,70
<i>granatrot mit violetten Reflexen, ausgeprägtes Bouquet, harmonisch im Geschmack</i>	0,75 l	25,--
<i>Tinto Crianza, Carnacha Carinena</i>	0,20 l	6,90
<i>Tempranillo, DDO, Spanien</i>	0,75 l	25,--
<i>sattes Kirschrot, delikate Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen, Anklänge von Rauch und Vanille, kräftiger Körper, feinkörniges Tannin</i>		
<i>Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, Australien,</i>	0,20 l	9,50
<i>dichtes Granatrot, Duft von reifen Beeren, Gewürzen und Schokolade, gute Fruchtichte</i>	0,75 l	35,--
<i>Tormaresca, Neprica, Rosso Puglia IGT, Italien</i>	0,20 l	9,90
<i>tiefrot, intensiv-fruchtiges Bouquet; sanfter delikater Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen</i>	0,75 l	37,--