

Unsere Spezialitäten

Aperitif Empfehlung:

Glas Prosecco extra trocken Ser Senigo, Valdobbiadene 4,90 €



Rinderkraftbrühe mit **Grießnockerl** und Gemüsejulienne 5,80 €

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Croutons und Sahnehäubchen 7,20 €



Vogersalat: frischer Feldsalat in einem Walnussdressing,
mit geräucherter Entenbrust, Cumberlandsoße und Kräuterbrot 9,30 €

Tomaten-Risotto mit mariniertem Rucola und Schafskäse 12,90 €

Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebeln 12,60 €



Salatteller „Alt Fürstätt“

frische Salate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,
Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot
14,90 €

Bunter Salatteller, knackig frische Salate mit Knoblauch-Kräuterdressing,
mit **Schinkenstreifen**, **gegrillten Flusskrebse**n und Kräuterbrot
16,80 €

Gemischter Beilagensalat, knackige frische Salate
mit Hausdressing und Kürbis-Sonnenblumenkerndl 5,00 €

(für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €)

FISCHWOCHE

(Fangfrische Fische aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf
und Fischzucht Eulenaus)

Unsere Fischspezialität:

Feine Hummer-Weißwein-Fischsuppe mit Filets von heimischen Fischen, Gemüsen und Flusskrebse	14,50 €
Kross auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet in Zitronenbutter, auf mediterranem Gemüse, dazu Herzoginkartoffel	22,50 €
Paniertes Karpfenfilet in Butter gebraten, mit Remouladensoße und Petersilienkartoffel	21,80 €
Filet von der Bachforelle in Rieslingschaum, mit Mandelbrokkoli und Kartoffelpüree	21,70 €
Im Ganzen gebratene Kräuterforelle auf Ratatouillegemüse, dazu gebratene Rosmarinkartoffel	19,80 €
Rotbarschfilet, Münchner Art , mit Senf-Meerrettich-Marinade, paniert mit Brezen, dazu Kartoffel-Feldsalat	17,80 €



Dessertvariation:

Haselnusskrokant-Parfait, Vanillemousse und Apfelkücherl
auf Waldbeerenragout
8,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Müller-Thurgau Edition 111 trocken Ilmbacher Hof 0,25l	7,90 €
--	--------

Unsere Klassiker

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> , mit Pommes frites	13,20 €
mit Preiselbeeren	14,20 €
<i>Kalbsrahmbraten</i> mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	18,90 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Schwammerlrahm, dazu glasiertes Gemüse und Röstimedillons	20,50 €
<i>Bayerische Entenbrust</i> , rosa gebraten auf Hagebuttensoße, dazu einen feinen Blaukrautstrudel	21,50 €
<i>Zwiebelrostbraten</i> in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,40 €

(bei Hauptgerichten als Seniorenteller ziehen wir 2,00 € ab)



Etwas Süßes zum Dessert

Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln)

(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)

ohne Sahne 5,40 €, mit Sahne 6,20 €

<i>Eis und Heiß</i> , Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Lauwarmer <i>Apfelstrudel</i> mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,30 €
Hausgemachte <i>Apfelkücherl</i> in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis	6,80 €

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchenangebot

1 Stück Kuchen 3,90 € / 1 Stück Torte 4,70 €

1 Stück Apfelstrudel 3,90 € / Sahnetupfer 0,80 €

Brotzeiten

<i>Bayerischer Wurstsalat</i> , Scheiben von Regensburger A) in Vinaigrette, mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieschen und Brotkorb	7,70 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> , Streifen von Regensburger A) und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika, dazu Brotkorb	8,50 €
<i>Currywurst</i> A) mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	9,90 €
<u>Zum guten Abschluß - Leckerer Speck-Käseteller</u> pikanter Bergkäse, Emmentaler und Bauerngeräuchertes A), reich garniert, dazu Feigensenf, Bauernbrot und Butter	11,80 €

A) Zusatzstoffe - Pökelsalz



Schmankerl für unsere kleinen Gäste

<i>½ Rinderkraftbrühe oder ½ Cremesuppe</i>	3,50 €
<i>Paniertes Schnitzel</i> mit Pommes frites und Ketchup	7,60 €
<i>Schnitzel, natur</i> , mit Rahmsauce und Spätzle	7,60 €
<i>Serviettenknödel</i> mit Rahmsauce	4,50 €
<i>Spätzle</i> mit Rahmsauce	4,50 €
<i>Pommes frites</i> mit Ketchup	4,50 €
<i>Kindereis</i> : eine Kugel Eis nach Wahl mit Smarties	1,80 €

"Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen"

Johann Wolfgang von Goethe