# Unsere Spezialitäten

Aperitifempfehlung:	
Sanddornspritz mit Prosecco aufgefüllt auf Eis	6,80 €
Rinderkraftbrühe mit <i>Griessnockerl</i> und Gemüsejulienne	5,60 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,90 €
Wildkraftbrühe mit Rehnockerl und Kräuterklößchen	7,20 €
Vegane Rote Bete Pflanzerl mit Sour Creme,	
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing	14,20 €
Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse	
und knusprigen Röstzwiebeln	12,40 €
Salatteller "Alt Fürstätt"	
frische Salate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,	
Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot	
	14,50 €
Gemischter Beilagensalat, knackige frische Salate	
mit Hausdressing und Kürbis-Sonnenblumenkerndl	5,00 €
Bunter Salatteller, knackig frische Salate mit Himbeerdressing,	
mit gegrillten Wildleberstreifen, Cumberlandsoße und Weißbrot	15,80 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

#### Wild - Wochen

Pikanter **Wildschweinbraten** mit kräftiger Altbiersoße, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel

20,20 €

Wildgulasch mit Schwammerl, Rotweinbirne und Preiselbeeren, dazu Wirsinggemüse und Butterspätzle

19,90 €

Rehbraten aus Rosenheimer Jagd mit einer kräftigen Rotweinsoβe, dazu Speckrosenkohl und Pommes dauphines 23,50 €

<u>Wilderer Pfandl</u> (Spezialitäten von Reh, Wildschwein und Hirsch) gegrillte Steaks und geschmorte Braten mit Wildgulasch, Schwammerl, Speckrosenkohl und getrüffeltes Kartoffelpüree

27,20 €

Bayerische Entenbrust, rosa gebraten auf Hagebuttensoße, dazu einen feinen Blaukrautstrudel

21,50 €

Unsere Weinempfehlung: Chateau Gramet 2015, Bordeaux, trocken 0,25l

6,90 €



## Die besondere Empfehlung

(Frisch aus den Weihern der Fischzucht Johann Hefter, Rohrdorf)

Kross auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

in Zitronenbutter, auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelplätzchen

21,50 €

### Unsere Klassiker

Schweineschnitzel "Wiener Art", mit Pommes frites mit Preiselbeeren	13,20 € 14,20 €
Kalbsrahmbraten mit Vichy-Karotten und hausgemachten Topfenspätzle	18,90 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahm mit Pfifferlingen, dazu glasiertes Gemüse und Röstimedaillons	20,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> in Zwiebeljus mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,40 €

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



## Etwas Süßes zum Dessert

Schokoladenlasagne mit Tonkabohnen-Mascarpone-Mousse auf Mango-Ingwer-Spiegel	7,20 €
Eiskaffee oder Eisschokolade, mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	7,20 €
Eis und Heiß, Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Mandelblättchen	7,30 €
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis	6,80 €

Gemischtes Eis nach Wahl (3 Kugeln)
(Bourbon Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Zitroneneis, Walnusseis)
ohne Sahne 5,40 €, mit Sahne 6,20 €

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 €

#### Unsere Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat, Scheiben von Regensburger A) in Vinaigrette, mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Radieschen und Brotkorb	7,70 €
Schweizer Wurstsalat, Streifen von Regensburger A) und Emmentaler in Vinaigrette, Essiggurke und Paprika, dazu Brotkorb	8,50 €
<b>Essigknödel</b> "nach Art des Hauses", hausgemachte Serviettenknödel mit einer warmen Zwiebelvinaigrette	8,20 €
Currywurst A) mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	9,90 €
Zum guten Abschluß - leckerer Speck-Käseteller pikanter Bergkäse, Emmentaler und Bauerngeräuchertes A), reich garniert, dazu Feigensenf, Bauernbrot und Butter	11,40 €
A) Zusatzstoffe - Pökelsalz	



### Schmankerl für unsere kleinen Gäste

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

"Die Entdeckung eines neuen Gerichtes macht die Menschheit glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns."

Jean Anthelme Brillat-Savarin