

Unsere Spezialitäten

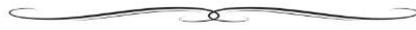
Aperitifempfehlung:

Kalte Ente, Sekt-Weißwein Bowle mit Zitrone auf Eis 6,80 €



Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne 5,60 €

Möhren-Orangen-Cremesuppe, mit Croutons und Sahnehäubchen 7,20 €



Vegane Zucchiniplanzerl mit Tomatensugo,
Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur in Himbeerdressing 12,50 €

Käsespätzle, Topfenspätzle mit Emmentaler und Bergkäse
dazu knusprige Röstzwiebeln 12,40 €



Zweierlei Linsensalat, dazu in Honig karamelisierter Ziegenkäse
und mariniertem Rucola 12,80 €

Salatteller „Alt Fürstätt“
frische Salate mit Hausdressing, gegrillten Putenstreifen,
Mangochutney, Parmesanspänen, Kräuterbutter und geröstetem Brot 14,20 €

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

Bunter Salatteller, knackig frische Salate mit Hausdressing,
Kürbis- Sonnenblumenkerndl, dazu gegrillte Pfifferlinge und Weißbrot 14,80 €

(für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €)

Sommerkarte

Feine <i>Matjesfilets</i> , mit gegrillten <i>Pfifferlingen</i> , an Salatgarnitur mit Röstimedailles	16,80 €
<i>Frische Schwammerl</i> in Rahmsoße mit Pfifferlingen und frischen Kräutern, dazu Serviettenknödel	14,80 €
Lecker marinierte <i>Spareribs</i> nach Art des Hauses, mit BBQ-Soße und Pommes frites	14,80 €
<i>Hähnchenschnitzelchen</i> in Knusperpanierung auf Ratatouille-Gemüse, mit Macaire Kartoffeln	15,90 €
<i>Münchner Schnitzel</i> mariniert mit Meerrettich und Senf, in der Brezenpanierung, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	16,20 €
<i>Schnitzel nach Alt Fürstatter Art</i> , gefüllt mit Obatzda, dazu gegrilltes Gemüse und Pommes dauphines	17,90 €
	
<u><i>Unsere Weinempfehlung:</i></u> <i>Teroldego Rosato 2022</i> , Endeizzi, Rosé, trocken, Vigneti delledolomiti I.G.P. Italien, 0,25l	7,40 €
	

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
21,00 €

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 mit Pfifferlingen, dazu glasiertes Gemüse und Röstimedailles	20,50 €
<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

<i>Himbeer-Tiramisu</i> mit Schokoladensoße	6,90 €
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i> , mit <i>Bourbon-Vanilleeis</i> und Sahne	7,20 €
<i>Eis und Heiß</i> , <i>Bourbon-Vanilleeis</i> mit heißen Himbeeren und Sahne	8,70 €
Lauwarmer <i>Apfelstrudel</i> mit <i>Bourbon-Vanilleeis</i> , Sahne und Mandelblättchen	7,30 €
Hausgemachte <i>Apfelkücherl</i> in Zimtzucker mit <i>Bourbon-Vanilleeis</i>	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 3,40 € / 1 Stück Torte 3,90 €
1 Stück Apfelstrudel 3,90 € / Sahnetupfer 0,80 €

Unsere 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>Obatzda</i> , angemachter Camembert, mit Brot (Breze?)	7,60 €
<i>Essigknödel</i> „nach Art des Hauses“, hausgemachte Serviettenknödel mit einer warmen Zwiebelvinaigrette	8,20 €
<u>Brotzeitbrett'l</u> , Bergkäse, Bauerngeräuchertes A), Karminwürzen A), Essiggurke, Radieserl und Obatzda, mit Brotkorb und Butter	14,40 €
Pikante <i>Fleischpflanzerl</i> , süß – sauer, an einem Salatbukett mit Rösti	9,80 €
<i>Currywurst</i> A) mit feiner hausgemachter Soße und Pommes frites	9,20 €

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>1 Kugel Eis</i>	1,80 €

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

Johann Wolfgang von Goethe