

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	3,80 €
Rinderkraftbrühe mit Speckknödel und Lauchzwiebeln	4,20 €
Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern abgeschmeckt, garniert mit Kartoffelstroh (vegetarisch/vegan)	4,50 €

## Salate

Großer gemischter Salatteller der Saison mit Kartoffel-Kürbis-Röstis in Balsamico-Dressing, dazu Sauerrahm-Dip	9,40 €
„Salat Ziegenkäse“ - gratinierter Ziegenkäse mit Sesam und Honig auf marinierten Blattsalaten der Saison in Balsamico-Dressing	10,90 €
„Crispy-Schnitzel-Salat“ - marinierte Blattsalate der Saison in Senf-Honig-Dressing mit gebratenem Putenschnitzel (100g) im Cornflakes-Mantel	10,90 €
„Salat & Garnelen“ - großer gemischter Salatteller in Senf-Honig-Dressing mit gebratenen Garnelen (ca.150g) in Rucola-Basilikum-Pesto geschwenkt und mit Grana Padano <sup>2</sup> verfeinert	12,90 €

- Alle Salate servieren wir mit Baguette.  
Dressing-Auswahl: Senf-Honig oder Aceto-Balsamico

## Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck <sup>9</sup> , Zwiebeln und frischem Schnittlauch	9,90 €
Flammkuchen mit Hinterschinken <sup>6</sup> , Champignons, Sauerrahm und Käse überbacken	9,90 €
Flammkuchen „Pulled Lachs“ mit Sauerrahm, gezupftem geräucherten Lachs, Lauchzwiebeln und Tomatenwürfelchen	9,90 €

## Hauptgänge

Ofenkartoffel „Elsässer Art“ mit gebratenem Speck <sup>9</sup> , Zwiebeln, Kräuterquark und kleinem Salat in Senf-Honig-Dressing	8,90 €
Rescher Schweinekrustenbraten (aus der Schulter) vom bayerischen Metzger in Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel (Donnerstag bis Freitag ab 18:00 Uhr / am Wochenende ab 12:00 Uhr) wahlweise auch gerne mit Krautsalat	8,90 € 10,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ (*) in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und gemischtem Salat (*) auf Wunsch auch als Putenschnitzel erhältlich	10,70 € 11,50 €
Cordon Bleu (vom Schwein) gefüllt mit gekochtem Schinken <sup>6</sup> und Emmentaler-Käse, Bratkartoffeln oder Pommes Frites und gemischtem Salat	12,70 €
„Pfefferlendchen Madagaskar“, saftig gegrillte Schweinelendchen in pikanter grüner Pfeffersauce mit Tomaten-Würfelchen und Champignons auf handgeschabten Butterspätzle, dazu ein kleiner Beilagensalat	13,40 €

Schweinefilet-Pfandl „Allgäuer Art“ - gebratene Schweinefilet-Medaillons an Käsespätzle, Röstzwiebeln und Champignonsauce	13,20 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in deftiger Senfsauce mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Zitronen-Püree	13,60 €
Geschnetzeltes von den Ochsenfetzen in Pfeffer-Cognac-Rahmsauce an Speck-Bohnen <sup>9</sup> und Kartoffelgratin	13,90 €
„Einkehr-Grillteller“, mit rosa gebratener Rinderlende, Putensteak vom Grill, Grillwürstl, Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes Frites	14,40 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ - gebratene Tranchen vom Kalb in Cognac-Rahmsauce mit Champignons, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, dazu Kartoffelrösti und ein kleiner gemischter Salat der Saison	14,80 €

## Steaks

Holzfällersteak (200g) vom Grill pikant gewürzt mit geschmorten Zwiebeln und kross gebratenem Speck <sup>9</sup> , dazu Country-Wedges, Sauerrahm-Dip und Kräuterbutter	11,50 €
Fitnesssteak (200g) von der Putenbrust mit gebratenen Kräuter-Seitlingen in Zitronenpfeffer, Kräuterbutter und Salat der Saison	13,90 €
„Steak Barbecue“ - Rinderhüftsteak (200g) vom Grill mit Hausgemachter BBQ-Sauce, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat der Saison	15,50 €
Zwiebelrostbraten (200g) mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison	17,30 €

# Burger Variationen

Grillgemüse Tofu- Burger (vegetarisch/vegan) - marinierter Tofu und Gemüse vom Grill mit Tomaten-Avocado-Salsa, Eisbergsalat, Essiggurke <sup>7</sup> im gerösteten schwarzen Brötchen serviert, dazu Country-Wedges	9,90 €
Rucola Burger - saftiges Rinderhack mit Cheddarkäse überbacken, BBQ-Sauce, mariniertem Rucola, Essiggurke <sup>7</sup> und Tomatenscheiben, dazu Pommes Frites	10,50 €
Hasta La Vista Burger - saftig gebratenes Putenschnitzel mit Jalapeños und Cheddarkäse überbacken, belegt mit Tomatenscheiben, Essiggurke <sup>7</sup> , Zwiebeln, Eisbergsalat und Senf-Honig-Sauce, dazu Country-Wedges und Sauerrahm-Dip	10,70 €
Black Pearl Burger - saftig gebratenes Rinderhack, knuspriger Bacon <sup>9</sup> , Tomatenscheiben, Essiggurke <sup>7</sup> , Jalapeños, Eisbergsalat, Cheddarkäse, hausgemachte BBQ-Sauce und Röstzwiebeln, im gerösteten schwarzen Brötchen serviert, dazu Pommes Frites	10,90 €
Alle Burger Buns sind mit Sesam - außer Black Pearl und Tofu Burger.	

# Fisch

Seehecht vom Grill überbacken mit einer Kräuterkruste an Paprika- Zucchini-Gemüse, Kartoffelpüree und Basilikum-Rucola-Pesto	13,90 €
Kabeljaufilet „Saltimbocca“ - saftiges Kabeljaufilet mit Salbei und italienischem Schinken <sup>6</sup> umwickelt, an Shrimps-Hummer-Sauce, Gemüse der Saison und kleine Kartoffelröstis	14,90 €

## Pasta

Al dente gekochte Makkaroni mit Putenbruststreifen, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten in Speck-Parmesan-Sauce <sup>2,9</sup> 9,90 €

„Spaghetti Shrimps“ - al dente gekochte Spaghetti in Shrimps-Hummer-Sauce mit Kirschtomaten und Zucchini-Streifen 10,20 €

- Alle Nudelgerichte mit frisch geriebenem Parmesan <sup>2</sup> -

## Vegetarisch / Vegan

Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern 7,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 8,70 €

„Tofu-Gemüse-Teller“ - gebratenes Gemüse der Saison und gewürfelter, marinierter Tofu in Soja-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffelstroh garniert (vegan) 9,80 €

## Beilagen extra

Portion Krautsalat	2,60 €
Beilagensalat	3,20 €
Kartoffel-/Semmelknödel	2,50 €
Portion Pommes Frites	2,90 €
Portion Country-Wedges	2,90 €
Portion Bratkartoffeln	3,10 €
Portion Kartoffelpüree	3,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,80 €
Portion Reis	2,50 €
Portion Nudeln	2,50 €
Portion Gemüse	3,80 €
Sauce extra	1,90 €
Portion Preiselbeeren	0,60 €
1 Scheibe Schwarzbrot	0,60 €
4 Scheiben Baguette	0,80 €
Für Beilagenänderungen (außer Pommes Frites und Wedges)	1,00 €

## Brotzeiten (warm/kalt)

„Bayerischer Wurstsalat“ <sup>2,6,7</sup> von der Regensburger mit Essiggurke, rote Zwiebelringen mit Hausbrot	7,20 €
Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke <sup>7</sup> , Butter und Hausbrot (auf Anfrage)	7,20 €
„Münchener Obazda“ mit roten Zwiebeln, Radieserl, Salzstangen und Hausbrot	7,10 €
Currywurst mit Pommes Frites <sup>2,6,9</sup>	7,80 €
„Schweizer Wurstsalat“ <sup>2,6,7</sup> von der Regensburger mit Emmentaler, Essiggurke, rote Zwiebelringe und Hausbrot	7,90 €
„Einkehr Brotzeitbrettl“ <sup>2,3,6,7,9</sup> mit Schinken, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Landjäger, Paprika-Lyoner, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Radieserl, Butter und Hausbrot	9,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

Langfingerteller „Kost Nix“ - wir bringen dir einen Teller und du schnappst dir was du essen willst von deinen Eltern	0,00 €
Kartoffelknödel (von Donnerstag bis Sonntag) mit Bratensauce	2,90 €
Kartoffelstaberl mit Ketchup	3,50 €
Selbstgemachte Eierspätzle mit Bratensoße	3,80 €
Kinder-Pasta mit Tomatensauce	4,90 €
Schla„Wiener“-Teller, kleine Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Ketchup	5,50 €

## Desserts

Hausgemachtes Schokoladen-Krokant-Mousse mit Himbeermark und Minze, im Weckglas serviert		4,30 €
Gemischtes Eis mit drei Kugeln Eis nach Wahl (Schoko, Erdbeere, Vanille)	mit Sahne	4,90 €
	ohne Sahne	4,20 €
Schweizer Schokoladenbecher - zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis, garniert mit Sahne und Schokoladensauce		5,50 €
Eierlikörbecher - klassischer Eisbecher mit drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne sowie einem Schuss Eierlikör		5,50 €
Hausgemachte Crème brûlée mit Obst garniert und einer Kugel Vanilleeis		6,20 €
Kleine Pfannkuchen-Nougat-Röllchen (4 Stck.) mit Vanilleeis und Krokant-Schlagsahne		6,60 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen <sup>5</sup> und Mandeln, dazu Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)		9,80 €

## Eiskarte für unsere kleinen Gäste

„Gummibärchen-Becher“ - je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Gummibärchen <sup>1,7</sup>	3,80 €
„Jim Knopf-Becher“ - zwei Kugeln Vanilleeis mit Smarties, Schokoladensauce und Sahne	3,80 €