



## SPEISENGAUMERIE

# Terrinenkonzert

HELLDUNKLES SUPPENORCHESTER VERWÖHNTER ZUNGEN

- Kräftige Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch* 5,30
- Bayerische Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Speck* 5,60
- Garnelelsuppe mit Glasnudeln, Bambusstreifen, Ingwer und  
Thaibasilikum, dazu gebackenes Krupuk (scharf)* 8,90

# Gaumenerwachen

SANFTES EINSTIMMEN RUNDER GENÜSSE

- Vitello Tonnato - zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit getrockneten  
Tomaten, schwarzen Oliven und Kapernäpfeln an Rucolasträußchen,  
dazu ofenfrisches Toskanabrot* 16,90
- Gourmetteller - gefüllte Räucherlachsrollchen & Crevettensalat mit  
Oliven und Avocado-creme an gebratenem Gemüse mit frischem  
Basilikum, Balsamicoessig und Tomatenpesto, dazu Baguette* 16,90
- Steak Tartar „Sankt Emmeram“, 200 Gramm von der bayerischen  
Ochsenlende, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern  
und Feldsalatbouquet, dazu resches Mühlenbrot* 18,90

# Südliche Schönheit

EIN HAUCH VIA APPIA STREIFT SANFT PURES LEBEN

- Getrüffeltes Gemüserisotto mit getrockneten Tomaten, Rucolapesto und  
Oliven, serviert mit gebackenem Chicorée, gefüllten Zucchini und  
gehobelten Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat* 15,90
- Fettuccine mit gebratenen Riesengarnelen in Tomaten-Salbeisauce mit  
gerösteten Pinienkernen, glasiertem Honigfenchel, Okraschoten und  
gehobelten Parmesan, dazu kleiner Mangoldsalat* 16,90



# Gartenzauber

SATTES GRÜN TROTZT DER VERGÄNGLICHKEIT

- Knuspriges **Backhendl** in der Sesamkruste gebacken auf steirischem Kartoffel-Rucolasalat mit Kürbiskernöl, marinierten Käferbohnen und Remouladensauce, dazu würziges Mühlenbrot* 15,90
- Saltimbocca vom **Seeteufelfilet** in Salbei und Parmaschinken gebraten auf Spinatsalat in Zitronendressing mit gerösteten Mandeln, Artischocken und getrockneten Tomaten, dazu Baguette* 15,90
- Bergziegenkäse** mit Rosmarinhonig gratiniert auf bunten Marktsalaten in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata-Oliven und Strauchtomaten, dazu Stangenweißbrot* 15,90
- „**Toskanische Salatvariation**“ von Mozzarellini, Artischocken, Kirschtomaten, Zucchini und Chicorée in Limetten-Olivenöldressing mit Basilikum, gerösteten Nüssen und ofenfrischem Ciabattabrot* 14,90

# Himmelspforte

DER SCHLÜSSEL ZU EWIGEN ENGELSFREUDEN

- Apfelgriebschmalz und Liptauer** mit reschem Mühlenbrot* 5,60
- Hausgemachter **Obazder** - Bayerische Käsespezialität - mit roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet* 9,30
- Bayerischer Wurstsalat** von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot* 8,90
- Schweizer Wurstsalat** von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot* 9,30
- Kalter Braten** mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot* 9,90
- Alpenländer "Schutzhüttenbrettl"** mit Pustertaler Almkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu frisch geriebener Kren, Radieserl und Schüttelbrot* 11,90
- 6 Stück **Nürnberger Rostbratwürstl** mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot* 9,30



# Fließcheslust

DEN SAFTIGEN BEGIERDEN FRÖNEN

- Ofenfrischer *Schweinekrustenbraten* in kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat 12,90
- Sankt Emmerams *1/4 Ente* mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 14,90
- Sankt Emmerams *1/2 Ente* 19,90
- Wiener Schnitzel* vom Kalb in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, gemischtem Salat der Saison und Wildpreiselbeeren 19,90
- Knusprig gebratener *Spanferkelrücken* in kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder gemischtem Marktsalat 18,90

# Aberndämmerung

ZART SPRANG EIN DUNKLES REH IM WALD

- Geschmortes *Backerl* vom bayerischen Weideochsen mit frischem Thymian in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit glasiertem Wurzelgemüse, gebackenem Fenchel und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock 19,90
- Perlhuhnbrüstchen* im Estragonsud gedünstet auf Spinatgemüse mit Rosinen, glasierten Weintrauben und Cashewnüssen, serviert mit Zitronensauce, gefüllter Zucchini und Honig-Ingwerreis 21,90
- Angusfilet* mit gestoßenem buntem Pfeffer im Kräuterheu gebraten auf Rotweinschalotten mit kalifornischen Speckpflaumen, Sesamgemüse und fruchtigem Mangochutney, dazu Krapfen von Süßkartoffeln 29,90



# Wasserklänge

KLINGELN FISCHGESCHÖPFE AUS DEM SCHLAF

Mediterranes *Doradenfilet* mit Speck, Sardellen, Kapern und Pernodfenchel im Pergamentpapier, serviert mit Garnelensauce, Thymiankartoffeln und Knoblauchbaguette, dazu kleiner Spinatsalat 21,90

Fangfrischer *Bachsaibling* mit Rucolafüllung in Limettenbutter gebraten, serviert mit Blattspinat, Auberginen-Zucchini Gemüse und gekräuterten Minikartoffeln, dazu kleiner Rucolasalat 21,90

„Kap-Malay“ - *Seafoodcurry* von Meeresfrüchten, Seeteufel, Scampi und Muscheln in roter Curry-Honigsauce geschmort mit Ingwer, Okraschoten und gerösteten Erdnüssen, dazu Kokosreis - im Kupfertopf serviert 21,90

# Sinnesfreuden

BEGLÜCKENDES GAUMENENTZÜCKEN

*Topfenstrudel* - frisch aus dem Rohr mit Vanillesauce und Früchtegarnitur 7,90

Ofenfrischer *Scheiterhaufen* mit Äpfeln, Haselnüssen, Honig und Rosinen, auf Vanillesauce 7,90

Gebackene *Apfelkücherl* im Weinteig mit Zimt-Zucker und Walnusseis 8,90

Hausgemachte *Schokoladen-Kirsch-Tiramisu* mit gerösteten Mandeln und frischer Minze 8,90

*Saganaki* - gebackener Schafskäse mit Kalamata-Oliven, gefüllten Weinblättern und getrockneten Tomaten, dazu Olivenbrot 9,90

Gemischtes *Eis* mit Sahne

**Langnese**  
CREMISSIMO

4,90

# TRANKGAUMERIE

## Bier

<i>Spaten Hell vom Fass</i>	0,50 l	3,70
<i>Dunkel vom Fass</i>	0,50 l	3,70
<i>Franziskaner Weissbier hell und dunkel</i>	0,50 l	3,90
<i>Weissbier leicht und alkoholfrei</i>	0,50 l	3,90
<i>Beck's</i>	0,33 l	3,50
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50
<i>Triumphator</i>	0,50 l	3,90
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50 l	3,70
<i>Radler</i>	0,50 l	3,70
<i>Russ'n</i>	0,50 l	3,90

## Alkoholfreies

<i>Surgiva perlend</i>	0,25 l	3,20
	0,70 l	6,--
<i>Surgiva still</i>	0,25 l	3,20
	0,70 l	6,--
<i>Gerolsteiner medium</i>	0,50 l	4,60
<i>Pepsi Cola</i> <sup>12</sup>	0,20 l	3,20
<i>Pepsi Cola light</i> <sup>123</sup>	0,20 l	3,20
<i>Mirinda</i> <sup>23</sup>	0,20 l	3,20
<i>Schwipp-Schwapp</i> <sup>12</sup>	0,50 l	3,90
<i>Apfelschorle</i>	0,50 l	3,90
<i>Schorle nach Wahl</i>	0,50 l	3,90
<i>Bitter Lemon</i> <sup>4</sup> , <i>Tonic Water</i> <sup>4</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>2</sup>	0,20 l	3,20
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracujasaft</i>	0,20 l	3,20

1 Coffein 2 Farbstoffe 3 Süßstoff 4 Chinin

## Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee</i>		4,--
<i>Tasse Kaffee</i>		3,20
<i>coffeinfrei</i>		3,20
<i>Espresso</i>		2,30
<i>doppelt</i>		3,90
<i>Cappuccino mit Milch</i>		3,20
<i>Milchkaffee</i>		3,70
<i>Latte Macchiato</i>		3,70
<i>Heiße Schokolade</i>		3,40
<i>Tee (Darjeeling, Earl Grey, Sommerbeeren, Grün, Kamille und Pfefferminze)</i>		3,90

## Sekt & Champagner

Fürst von Metternich trocken	0,75 l	25,--
Fürst von Metternich trocken Piccolo	0,20 l	7,40
Taittinger	0,75 l	72,--
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	3,50
Kirschwasser	2 cl	3,50
Mirabellenbrand	2 cl	3,50

## 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	3,30
Grappa Frattina Chardonnay	2 cl	3,50
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Bacardi	2 cl	3,50

## Brandy & Cognac

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

## Bitters & Wermut

Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
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	3,50
Amaretto	2 cl	3,50
Mendez – medium dry	5 cl	4,20

<sup>1</sup> enthält Farbstoff

  

# WEINE

---



## WEISS

<i>Chardonnay del Veneto, Italien</i>	0,20 l	4,40
<i>trocken, fruchtig</i>		
<i>Pinot Grigio MezzaCorona DOC, Italien</i>	0,20 l	5,20
<i>trocken, elegant</i>	0,75 l	19,--
<i>Grüner Veltliner, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich</i>	0,20 l	5,20
<i>ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet,</i>	0,75 l	19,--
<i>leicht duftig, vielschichtig eingebunden, trocken</i>		
<i>Lugana Ca'Nova, DOC, Italien</i>	0,20 l	5,90
<i>delikat, trocken, fruchtig, frischer und spritziger Wein</i>	0,75 l	22,--
<i>Gavi, Sarotto „Aurora“, DOCG, Italien</i>	0,20 l	5,90
<i>zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, angenehmer Duft</i>	0,75 l	22,--
<i>nach Äpfeln, Birnen und Wiesenblumen</i>		
<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	3,80
<i>spritziger Qualitätswein, mehrfach prämiert</i>	0,75 l	25,--
<i>Weinschorle</i>	0,20 l	4,20
	0,50 l	6,80



## 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	4,40
<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	6,50
<i>granat- bis rubinrote Farbe, fülliger Körper, würzige Struktur</i>	0,75 l	24,--

<i>Lemberger, Hohenhaslacher Kirchberg, Kabinett, Deutschland</i>	0,20 l	6,90
<i>granatrot mit violetten Reflexen, ausgeprägtes Bouquet, harmonisch im Geschmack</i>	0,75 l	25,--

<i>Tinto Crianza, Carnacha Carinena</i>	0,20 l	7,--
<i>Tempranillo, DDO, Spanien</i>	0,75 l	26,--
<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 Fruchtdichte</i>	0,75 l	35,--

<i>Barbera D'Alba, Marcesì di Barolo, DOC, Italien</i>	0,20 l	9,90
<i>rubinrot, voller Körper mit dem Charakter reifer Früchte und weichem trockenem Abgang</i>	0,75 l	37,--