

## SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

### VORSPEISEN

<b>Bayerische Festtagssuppe</b> mit Streifen vom Kalbstafelspitz, Pfannkuchen und Schnittlauch	6,90 €
<b>Caesar-Salad</b> mit gehobeltem Parmesan und Croûtons	8,90 €
Gebratene <b>Riesengarnelen</b> mit Sc. Aioli und Salatbouquet	14,90 €
<b>Tatar vom Black- Angus Rinderfilet</b> pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot	14,90 €

### SALATE

Ausgesuchte frische **Blattsalate der Jahreszeit** in unserem Balsamico-Dressing mit:

- gebratenen Pfifferlingen und Croûtons 11,50 €
- knusprigen Backhend'l-Bruststreifen und Preiselbeeren 14,50 €
- filierten Edelfischfilets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten 15,50 €

### HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachter Burger</b> vom Black-Angus- Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites	13,90 €
<b>Cordon Bleu*</b> vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate	16,90 €
Zarter <b>Kalbstafelspitz</b> im Wurzelsud gekocht mit Apfel-Meerrettich, Spinat und Bouillonkartoffeln	17,50 €
<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	19,90 €
<b>Rumpsteak</b> vom Black-Angus-Rind (ca. 250 g Rohgewicht) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und bunten Blattsalaten	24,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison	19,90 €
<b>Regensburger Winzer-Pfand'l</b> mit Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Maishähnchenbrust mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	23,50 €
Gegrillte, marinierte <b>Lammkeulen- Steaks</b> mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und griechischem Bauernsalat	18,50 €
Abgeschmolzene <b>Gnocchi mit Kaninchen</b> auf Toskana-Art in Tomaten, Rotwein Oliven und Kräutern geschmort mit gehobeltem Parmesan	17,50 €

# HERRMANN

## RESTAURANT & CATERING

### HAUPTGERICHTE

<b>Currywurst*</b> in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites	9,90 €
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup (gibt s natürlich auch in groß)	6,90 €
<b>Filet vom Donauzander</b> in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und Blattsalate der Saison	18,90 €
<b>Duett von Atlantik-Lachs und Wolfsbarschfilet</b> mit grünem Spargel, geschmorten Kirschtomaten und cremigem Safranrisotto	22,50 €

\*mit Nitritpökelsalz

### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Cremiger <b>Safranrisotto</b> mit gegrilltem mediterranem Gemüse, grünem Spargel und Parmesanchip	16,90 €
Abgeschmolzene <b>Gnocchi</b> mit frischen gebratenen Pfifferlingen und eingemachter Sommertrüffel- Creme, dazu Blattsalate der Saison	18,50 €

### BROTZEITEN

<b>Regensburger Wurstsalat *</b> / <b>Schweizer Wurstsalat *</b>	8,90 € / 9,90 €
<b>Pressack</b> rot und weiß, sauer angemacht	8,90 €
Schnittlauchbrot mit geräuchertem <b>Schwarzwälder Schinken</b> und frischem Kren	8,90 €
Hausgemachter <b>Obazda</b> reich garniert	8,90 €

*Bei unseren Brotzeiten ist das Brot allerweil schon mit dabei.*

### DESSERTS

Geeistes <b>Joghurt-Sommerbeeren-Parfait</b> mit Himbeermark und frischen Beeren	7,90 €
Hausgemachte <b>Mousse au chocolat</b> weiß und zartbitter	7,90 €
<b>Rahmvanilleeis</b> mit warmem Himbeerragout	5,90 €
<b>Piemont-Nuß-Becher</b> mit Rahmvanilleeis, Haselnuss und Walnußeis, dazu Toffee-Sauce und frische Haselnüssen	5,90 €
<b>Johannisbeer-Sorbet á la Kir Royal</b> mit Cassislikör und Prosecco aufgegossen	5,90 €

*Bei Fragen nach tagesaktuellen oder veganen Optionen, nach Kindergerichten sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an- wir finden eine passende Zusammenstellung!*