

SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

VORSPEISEN

Pfifferlingscremesuppe mit gegrilltem Weißbrot	7,50 €
Caesar-Salad mit gehobeltem Parmesan und Croûtons	9,90 €
Ausgesuchter Blatt- und Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen und frischen Feigen	14,50 €
Bouillabaisse von filiarten Edelfischen, Riesengarnelen und Meeresfrüchten mit Gemüse im Safran- Gewürzsud serviert, dazu Knoblauchbaguette	17,50 €
Tatar vom Black- Angus- Rind pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot	17,50 €

SALATE

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

- gemischten gebratenen Edelpilzen und Croûtons **12,90 €**
- knusprigen Backhend ´I-Bruststreifen und Preiselbeeren **16,50 €**
- filiarten Edelfischfilets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten **17,50 €**

HAUPTGERICHTE

Hausgemachter Burger vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites	16,90 €
Cordon Bleu* vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate	18,50 €
Gebratene Kalbsleber mit glasierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu Wurzelgemüse und Butter- Stampfkartoffeln	18,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	21,50 €
Hausgemachte Rinderrouladen bürgerliche Art mit Blaukraut und Reiberknödel	19,90 €
Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison	23,50 €
Regensburger Winzer-Pfand´I mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	19,90 €

HERRMANN

RESTAURANT & CATERING

HAUPTGERICHTE

Maishend ´Ibrust mit pikantem Kokos- Currygemüse, Datteln, Nüssen und Basmatireis	19,50 €
Geschnetzeltes von der Rehkeule in Wacholderrahm , dazu Gemüse der Jahreszeit und hausgemachte Spätzle	22,50 €
Currywurst* in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites	11,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup (gibt ´s natürlich auch in groß)	8,90 €
Filet vom Donauzander in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und Blattsalate der Saison	21,50 €
Duett von Lachs und Wolfsbarsch in Hummer- Basilikumsauce, dazu Gemüsebouquet und Basmatireis	25,50 €
Frische Calamari vom Grill mit Tzatziki, Pommes frites und griechischem Bauernsalat	19,50 €

*mit Nitritpökelsalz

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Quiche mit Spinat und karamellisierten Zwiebeln, angemachter Feta und Salat	17,50 €
Pikantes Kokos- Gemüsecurry mit Datteln, Nüssen und Basmatireis (vegan)	16,90 €
Halloumi- Burger mit Spezielsauce, Avocado und Süßkartoffel- Pommes	16,90 €
Gefüllte Kräutercrêpes mit Pfifferlings- Kartoffelragout , dazu bunte Blattsalate	18,50 €

BROTZEITEN

Regensburger Wurstsalat* / Schweizer Wurstsalat*	9,90 € / 10,90 €
Schnittlauchbrot mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und frischem Kren	9,90 €
Hausgemachter Obazda mit Schwarzbrot	9,90 €

DESSERTS

Knusprige Apfelkücherl mit Zimtzucker und geeistem Vanillekipferl-Parfait	9,50 €
Hausgemachte Mousse au chocolat weiß und zartbitter	9,50 €
Rahmvanilleeis mit warmem Himbeerragout	8,50 €
Eisbecher „Herbsteindrücke“ mit Rahmvanille, Nuß- und Schokoladeneis, Toffeesauce, Nüssen und Trauben	8,50 €
Johannisbeer-Sorbet à la Kir Royal mit Cassislikör und Prosecco aufgegossen	7,90 €

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