

SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

VORSPEISEN

Bayerische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch	6,50 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	7,90 €
Kleine Bouillabaisse mit filiierten Edelfischen, Muscheln und Garnelen im Gemüse- Safransud serviert, dazu Sc. Rouille und Baguette	17,90 €
„ Vitello tonnato “ - zart gekochtes Kalbfleisch in leichter Thunfischcreme mit Kapern und Limette, dazu Baguette	15,50 €
Gratinierter Oberpfälzer Ziegenfrischkäse mit eingemachten Wintertrüffeln und gegrilltem Weißbrot	15,50 €
Tatar vom Black- Angus- Rind pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot	17,90 €

SALATE

Ausgesuchte Blattsalate mit gebratenen Edelpilzen und Croûtons	13,50 €
Caesar Salad mit geraspelttem Parmesan und Croûtons - zusätzlich mit knusprigen Backhend 'Ibrust- Streifen	9,90 € 17,90 €
Blatt- und Kräutersalate in Balsamico- Dressing mit Edelfisch- Filets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten	17,90 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachter Burger vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites	17,90 €
Cordon Bleu* vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate	19,50 €
Hausgemachte Rinderroulade auf bürgerliche Art mit karamellisiertem Blaukraut und Reiberknödel	19,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	23,50 €
Gesottener Kalbsafelspitz in leichter Meerrettichsauce, dazu Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln	19,90 €
Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison	23,90 €
Regensburger Winzer-Pfand'l mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	19,90 €
Geschmorter Rehschlegel aus hiesiger Jagd in Wacholderrahm, dazu Preiselbeerapfel, Blaukraut und hausgemachte Spätzle	23,50 €

HERRMANN

RESTAURANT & CATERING

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust in Orangenhonig glasiert, dazu Gemüse der Jahreszeit und Kartoffel- Maroniauflauf	24,50 €
Currywurst* in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites	12,90 €
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	21,90 €
Tranche vom Atlantik- Lachs mit Avocado, Tomaten und Spinat- Gemüse- Fettuccine	23,50 €
Frische Calamari vom Grill mit Tzatziki, Pommes frites und griechischem Bauernsalat	19,90 €

* mit Nitritpökelsalz

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Pikantes Kürbis- Süßkartoffelcurry mit Datteln, Mandeln und Basmatireis - vegan-	17,90 €
Fettuccine mit Pilzen und eingemachten Wintertrüffeln in leichter Parmesansauce	19,90 €
Halloumi- Burger mit Spezielsauce, Avocado und Süßkartoffel- Pommes	17,90 €

BROTZEITEN

Regensburger Wurstsalat* / Schweizer Wurstsalat*	9,90 € / 10,90 €
Schnittlauchbrot mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und frischem Kren	9,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und buntem Salat	13,50 €

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 „Nußknacker“ mit Rahmvanille,- Walnuß und Pistazieneis mit Sahne, Nüssen, Weintrauben und Toffee-Sauce	8,50 €
Johannisbeer-Sorbet à la Kir Royal mit Cassislikör und Prosecco aufgegossen	7,90 €

Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

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