

SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

VORSPEISEN

| | |
|---|----------------|
| Karamellierte Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecrouton | 7,90 € |
| Cremesuppe von jungen Zuckererbsen mit Minze und gegrilltem Weißbrot | 8,50 € |
| Regenbogenforellen-Filet vom Maier aus Frengekofen „a la Ceviche“ | 16,50 € |
| „ Vitello tonnato “ - zart gekochtes Kalbfleisch in leichter Thunfischcreme mit Kapern und Limette, dazu Baguette | 16,50 € |
| Caesar Salad mit geraspeltem Parmesan und Croutons | 11,50 € |
| - zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen | 19,50 € |
| Tatar vom Black- Angus- Rind pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot | 18,50 € |

SALATE

| | |
|---|----------------|
| Ausgesuchte Blattsalate mit gebratenen Edelpilzen und Croûtons | 14,50 € |
| Frische Blattsalate der Saison mit Preiselbeeren und knusprigen Backhend ´Ibrust- Streifen | 18,50 € |
| Blatt- und Kräutersalate in Balsamico- Dressing mit Edelfisch- Filets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten | 18,50 € |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|----------------|
| Hausgemachter Burger vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites | 18,50 € |
| Cordon Bleu* vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate | 21,90 € |
| Rahmsauerbraten vom bayerischen Rind mit Preiselbeerapfel, Blaukraut und Reiberknödel | 22,90 € |
| Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat | 26,50 € |
| Gebratene Kalbsleber mit glasierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu Gemüse und Kartoffelpüree | 23,90 € |
| Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison | 26,50 € |
| Regensburger Winzer-Pfand´I mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle | 21,90 € |
| Geschmorte Lammhaxe in Burgundersauce, dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree | 23,90 € |

HERRMANN

RESTAURANT & CATERING

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|----------------|
| Geschnetzelte Hendlbrust „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle und bunten Blattsalaten | 19,90 € |
| Currywurst* in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites | 13,90 € |
| Kinderschnitzel mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup (gibt´s natürlich auch in groß) | 9,50 € |
| Filet vom Donauzander in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und Blattsalate der Saison | 23,50 € |
| Tranche vom Atlantik- Lachs mit Avocado, Tomaten und Spinat- Gemüse- Fettuccine | 26,50 € |
| Frische Calamari vom Grill mit Tzatziki, Pommes frites und griechischem Bauernsalat | 21,50 € |

*mit Nitritpökelsalz

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

| | |
|---|----------------|
| Kräuterpfannkuchen mit Kartoffel- Pilzragout und den ersten Morcheln , dazu Salat | 19,90 € |
| Gebratene Zucchini „Milanese“ mit Fettuccine in Tomaten- Auberginen-Sugo , dazu Salat | 18,90 € |
| Halloumi- Burger mit Spezielsauce, Avocado und Süßkartoffel- Pommes | 18,50 € |
| Mais- Tortillas mit pikanter Kichererbsen-Tomaten-Füllung, dazu rustikaler Bauernsalat -vegan- | 18,50 € |

BROTZEITEN

| | |
|---|--------------------------|
| Regensburger Wurstsalat* / Schweizer Wurstsalat* | 11,50 € / 12,50 € |
| Schnittlauchbrot mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und frischem Kren | 10,90 € |
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und buntem Salat | 14,90 € |

DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| Knusprige Apfelkücherl mit Zimtzucker und geeistem Vanillekipferl-Parfait | 9,00 € |
| Hausgemachte Mousse au chocolat weiß und zartbitter | 9,00 € |
| Rahmvanilleeis mit warmem Himbeerragout | 8,50 € |
| Eisbecher „Amarena“ mit Stracciatella, Kirsch und Rahmvanilleis, Amerankirschen und Sahne | 8,50 € |
| Johannisbeer-Sorbet à la Kir Royal mit Cassislikör und Prosecco aufgegossen | 7,50 € |

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!