

SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

VORSPEISEN

Karamellierte Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecrouton	7,90 €
Spargelcremesuppe mit gegrilltem Weißbrot	8,50 €
Kleine Bouillabaisse mit filierten Edelfischen und Riesengarnele, Knoblauchbaguette und Sc. Rouille	18,50 €
„ Vitello tonnato “ - zart gekochtes Kalbfleisch in leichter Thunfischcreme mit Kapern und Limette, dazu Baguette	16,50 €
Caesar Salad mit geraspelttem Parmesan und Croutons - zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen	11,50 € 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 €
Zarter Kalbsrahmbraten mit Kohlrabi- Karottengemüse und Semmelknödel	22,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	26,50 €
Geschmortes Short - Rib vom Rind in Rotwein-Whiskeysauce, dazu Gemüse der Jahreszeit und Kartoffel-Maispüree	19,50 €
Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison	26,50 €
Regensburger Winzer-Pfand'l mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	21,90 €
Glasierte Lammhaxe in Burgundersauce, dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree	23,90 €

HERRMANN

RESTAURANT & CATERING

HAUPTGERICHTE

Geschnezelte Hendlbrust „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle und bunten Blattsalaten	19,90 €
Currywurst* in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelbragout 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

Cremiger Spargelrisotto mit Parmesanchip und Salat	18,50 €
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 geistigem Vanillekipferl-Parfait	9,00 €
Hausgemachte Mousse au chocolat weiß und zartbitter	9,00 €
Rahmvanilleeis mit warmem Himbeerragout	8,50 €
Eisbecher „Frühlingstraum“ mit Rahmvanilleeis, Erdbeer und Kirscheis, Sahne, frischen Beeren und Eiswaffel	8,50 €
Eisbecher „Bananensplit“ mit Bananeneis und Rahmvanilleeis, frischer Banane, Schokosauce und weissen Schokosplittern	8,50 €
Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarbersorbet mit Valdo- 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!