

## SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

### VORSPEISEN

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Tomaten- Auberginencremesuppe</b> mit Mozzarella und gegrilltem Weißbrot   | <b>8,50 €</b>                    |
| <b>Kleine Bouillabaisse</b> mit filiarten Edelfischen und Riesengarnele, Knoblauchbaguette und Sc. Rouille                      | <b>18,50 €</b>                   |
| „ <b>Vitello tonnato</b> “ - zart gekochtes <b>Kalbfleisch</b> in leichter Thunfischcreme mit Kapern und Limette, dazu Baguette | <b>16,50 €</b>                   |
| <b>Caesar Salad</b> mit geraspeltem Parmesan und Croutons<br>- zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen                         | <b>11,50 €</b><br><b>19,50 €</b> |
| <b>Tatar vom Black- Angus- Rind</b> pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot                           | <b>18,50 €</b>                   |

### SALATE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Sommersalat</b> in Pommery-Senfdressing mit <b>Ziegenfrischkäse, frischen Pfirsichen und roter Beete</b>               | <b>14,50 €</b> |
| <b>Ausgesuchte Blattsalate</b> mit gebratenen Edelpilzen und Croûtons   | <b>14,50 €</b> |
| <b>Frische Blattsalate der Saison</b> mit Preiselbeeren und knusprigen Backhend´lbrust- Streifen                          | <b>18,50 €</b> |
| <b>Blatt- und Kräutersalate</b> in Balsamico- Dressing mit Edelfisch- Filets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten | <b>18,50 €</b> |

### HAUPTGERICHTE

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Hausgemachter Burger</b> vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites   | <b>18,50 €</b> |
| <b>Cordon Bleu*</b> vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate               | <b>21,90 €</b> |
| <b>Wiener Tafelspitz aus dem Wurzelsud</b> , dazu Semmelkren, Gemüse und Bouillonkartoffeln  | <b>22,90 €</b> |
| <b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat                                      | <b>26,90 €</b> |
| <b>Geschmortes Short</b> - Ribs vom Rind in Rotwein-Whiskeysauce, dazu Gemüse der Jahreszeit und Kartoffel-Maispüree   | <b>19,90 €</b> |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison  | <b>26,90 €</b> |
| <b>Regensburger Winzer-Pfand´l</b> mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle | <b>21,90 €</b> |
| <b>Gegrillte Lammkeulensteaks</b> mit Paprika-Knoblauchdipp, Gemüse der Jahreszeit und Kräuterbaguette   | <b>23,90 €</b> |

# HERRMANN

## RESTAURANT & CATERING

### HAUPTGERICHTE

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Geschnezelte Hähnchenbrust „Jägerart“</b> mit frischen Pfifferlingen und Champignons in Petersiliensauce, dazu hausgemachte Spätzle und bunte Blattsalate | <b>19,90 €</b> |
| <b>Currywurst*</b> in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites  | <b>13,90 €</b> |
| <b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup<br>(gibt ´s natürlich auch in groß)   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Filet vom Donauzander</b> in Zitronen-Mandelbutter gebraten,<br>dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und Blattsalate der Saison                            | <b>23,50 €</b> |
| <b>Steinbeisser-Filet mit gebratenen Pfifferlingen</b> , grünem Spargel und Kartoffelpüree   | <b>24,50 €</b> |
| <b>Frische Calamari</b> vom Grill mit Tzatziki, Pommes frites und griechischem Bauernsalat   | <b>21,50 €</b> |

### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Cremiger Safranrisotto</b> mit grünem Spargel, Parmesanchip und Salaten der Saison      | <b>21,50 €</b> |
| <b>Vegane Gnocchi in Kräutercreme</b> mit gebratenen Pfifferlingen und Sommertrüffeln      | <b>22,50 €</b> |
| <b>Halloumi- Burger</b> mit Spezielsauce, Avocado und Süßkartoffel- Pommes                 | <b>18,50 €</b> |
| <b>Vegane Mais-Tortillas</b> mit pikanter Kichererbsenfüllung, dazu rustikaler Bauernsalat | <b>18,50 €</b> |

### BROTZEITEN

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Regensburger Wurstsalat* / Schweizer Wurstsalat*</b>                           | <b>11,90 € / 12,90 €</b> |
| Schnittlauchbrot mit geräuchertem <b>Schwarzwälder Schinken</b> und frischem Kren | <b>10,90 €</b>           |
| <b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und buntem Salat                    | <b>14,90 €</b>           |
| <b>5 Bratwürstl</b> mit Kraut und Händlmeiersenf / 5 Saure Zipfel                 | <b>11,90 €</b>           |

### DESSERTS

|  |               |
|--|---------------|
| Knusprige <b>Apfelkücherl</b> mit Zimtzucker und geeistem Vanillekipferl-Parfait   | <b>9,00 €</b> |
| Hausgemachte <b>Mousse au chocolat</b> weiß und zartbitter   | <b>9,00 €</b> |
| <b>Rahmvanilleeis</b> mit warmem Himbeerragout   | <b>8,50 €</b> |
| <b>Eisbecher „Endlich Sommer“</b> mit Stracciatella ,Rahmvanilleeis und Kirscheis, Sahne,<br>frische Beeren der Saison und Eiswaffel   | <b>8,50 €</b> |
| <b>Eisbecher „Bananensplit“</b> mit Bananeneis und Rahmvanilleeis, frischer Banane,<br>Schokosauce und weissen Schokosplittern         | <b>8,50 €</b> |
| <b>Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarbersorbet</b> mit Valdo- Prosecco aufgegossen   | <b>7,50 €</b> |
| <b>Eisbecher „Schoko / Caramel“</b> mit Double Chocolate , Vanille und Salted Caramelleis,<br>Toffeesauce, Schokosplittern und Mandeln | <b>8,50 €</b> |

Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

\* mit Nitritpökelsalz

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