

## SPEISEKARTE

Grüß Gott, liebe Gäste

### VORSPEISEN

<b>Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gegrilltem Weißbrot</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Bayerische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch</b>	<b>6,90 €</b>
<b>„Vitello tonnato“- zart gekochtes Kalbfleisch in leichter Thunfischcreme mit Kapern und Limette, dazu Baguette</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Caesar Salad mit geraspeltem Parmesan und Croutons</b>	<b>11,90 €</b>
- zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen	<b>19,50 €</b>
<b>Tatar vom Black- Angus- Rind pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot</b>	<b>18,90 €</b>

### SALATE

<b>Herbstlicher Apfel-Nuss-Salat mit roter Beete und Ziegenkäse- Crostini</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Ausgesuchte Blattsalate mit gebratenen Edelpilzen und Croûtons</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Frische Blattsalate der Saison mit Preiselbeeren und knusprigen Backhend´lbrust- Streifen</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Blatt- und Kräutersalate in Balsamico- Dressing mit Edelfisch- Filets und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten</b>	<b>18,90 €</b>

### HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachter Burger vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Cordon Bleu* vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate</b>	<b>21,90 €</b>
<b>Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat</b>	<b>27,50 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade nach Omas Art mit karamellisiertem Blaukraut und Reiberknödel</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison</b>	<b>27,50 €</b>
<b>Regensburger Winzer-Pfand´l mit Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Weintrauben gebraten in Schwammerlsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce, dazu Preiselbeerapfel, Gemüse der Jahreszeit und hausgemachte Spätzle</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust in Orangenhonig glasiert, dazu Gemüse der Jahreszeit und abgeschmolzene Maronenknödel</b>	<b>27,50 €</b>

# HERRMANN

## RESTAURANT & CATERING

### HAUPTGERICHTE

<b>Geschnetzelte Hähnchenbrust „Stroganoff“</b> mit gemischtem Reis und Salaten der Saison	<b>19,90 €</b>
<b>Currywurst*</b> in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites	<b>14,50 €</b>
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup (gibt´s natürlich auch in groß)	<b>9,50 €</b>
<b>Filet vom Donauzander</b> in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und Blattsalate der Saison	<b>23,50 €</b>
<b>Steinbeisser-Filet</b> in Hummer-Basilikumsauce, dazu Gemüse vom Markt und gemischter Reis	<b>24,50 €</b>

### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

<b>Abgeschmolzene Maronenknödel</b> mit steirischem Kürbisragout und Blattsalat	<b>18,50 €</b>
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salaten der Saison	<b>17,50 €</b>
<b>Halloumi- Burger</b> mit Spezielsauce, Avocado und Süßkartoffel- Pommes	<b>18,90 €</b>
<b>Vegane Mais-Tortillas</b> mit pikanter Kichererbsenfüllung, dazu rustikaler Bauernsalat	<b>18,50 €</b>
<b>Vegane Gnocchi</b> in Kräutercreme mit gebratenen Edelpilzen und eingemachten Wintertrüffeln	<b>22,50 €</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>11,50 €</b>
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und buntem Salat	<b>14,90 €</b>
<b>Abgebräunter Leberkäs</b> mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>12,90 €</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 „Bananensplit“</b> mit Bananeneis und Rahmvanilleeis, frischer Banane, Schokosauce und weissen Schokosplittern	<b>8,50 €</b>
<b>Cassis-Sorbet a la Kir Royal</b> mit Cassislikör und Valdo- Prosecco aufgegossen	<b>7,90 €</b>
<b>Eisbecher „Schoko / Caramel“</b> mit Double Chocolate , Vanille und Salted Caramelleis, Toffeesauce, Schokosplittern und Mandeln	<b>8,50 €</b>
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b> mit Toffee- Eis und Vanillesauce	<b>9,00 €</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!