

Grüner Salat mit Senfvinaigrette 3,00 (oF)
Fenchelcremesuppe 5,00 (oF)
Gänse-Griebenschmalz mit Radieschen und Cornichons – Kulmbacher Gewürzbrot 4,50
Rahmschwarzwurzeln mit karamelierten Maronen 5,50 (oF)
Leberwurst vom Bio-Schwein* mit Radieschen und Cornichons
dazu Kulmbacher Gewürzbrot 6,50
Wurstsalat aus „Regensburgern“ mit Zwiebeln und Schnittlauch 7,50



Kartoffel-Kürbis-Roulade mit Wintergemüse und Spinat 9,50 (oF)
Rahmchampignons mit Brezenknödel 11,00 (oF)



Warmer Leberkäs mit Händlmaiersenf und Breze 7,00
Zwei Weißwürste vom Bio-Schwein* und –Kalb* mit Händlmaiersenf und Breze 7,50
Pennette mit Speck, Salbei, Tomaten und Schmand (Südtiroler Rezept) 11,00
Hackbraten vom Bio-Kalb* mit Kartoffelpüree 12,00
Backhendlstreifen vom Bio-Huhn* mit Kartoffel-Gurken-Salat und Salat mit Kernöl 12,50
Paniertes Schnitzel vom Bio-Schwein* mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50



Mokka-Orangen-Creme mit Pflaumen 5,00 (oF)
Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00 (oF)
Alter Tiroler Bergkäse* mit Cornichons und Kürbiskernen 5,50 (oF)

* aus ökologischer Erzeugung DE-ÖKO-006-Kontrollstelle (oF) ohne Fisch oder Fleisch (vegan) ganz ohne tierische Produkte

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Kennzeichnung der Allergene