

# SPEISEKARTE

Grüner Salat mit Radieschen, Kräutern und Senfvinaigrette 3,50 (oF)

Fenchelcremesuppe 5,00 (oF)

Matjessalat mit Apfel-Zwiebel-Schmand mit Kulmbacher Gewürzbrot 8,00

Linsensalat mit Ziegenfeta und mariniertem Paprika 7,50 (oF)

Wurstsalat aus „Regensburgern“  
mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kulmbacher Gewürzbrot 8,50



Rahmspinat mit Bratkartoffeln und Spiegelei 7,50 (oF)

Sauerkrautstrudel mit Schnittlauchschand und Rote-Bete-Gemüse 10,50 (oF)



Zwei Weißwürste\* mit Händlmaier Senf und Laugenstange 7,50

Warmer Leberkäs vom Bio-Schwein\* mit Händlmaier Senf und Laugenstange 8,50

Schwäbische Maultaschen vom Bio-Kalb\* mit Schmorzwiebeln und Spinat 11,50

Spätzle mit geschmorten Rindfleischwürfeln\* und gebratenen Pilzen 12,00

Bandnudeln mit Lachs, Dill und Fenchel 12,00

Paniertes Schnitzel vom Bio-Schwein\* mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50

Backhendl\* mit Kartoffel-Gurken-Salat und grünem Salat mit Kernöl 13,50



Erdbeer-Mascarponecreme 5,50

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00 (oF)

Tiroler Bergkäse\* mit Oliven und karamellisierten Kürbiskernen 5,50 (oF)

Laugenstange 1,20 – mit Butter 1,50

Gemischter Brotkorb 2,50

---

\* 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