

Grüner Salat mit Senfvinaigrette 3,00 (oF)

Grüner Bohnensalat 4,50 (vegan)

Gelbes Platterbsenpüree mit Zitronen-Olivenöl,  
marinierten Paprika und Zucchini 7,00 (vegan)

Brotzeiteller 12,50

- Rosmarinschinken\* Pressack\* Landleberwurst\* Bergkäse\* Kümmelquark,  
Cornichons und Radieschen - dazu Kulmbacher Gewürzbrot\* -

Wurstsalat aus „Regensburgern“ mit Zwiebeln und Schnittlauch 7,50

t t t

Grüne Sauce mit gekochtem Ei und Petersilienkartoffeln 7,50 (oF)

Ratatouille mit Ziegenfeta 8,00 (oF)

Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 12,00 (oF)  
mit Zitronencreme und Kräuterkartoffeln 12,00 (vegan)

t t t

Zwei Weißwürste vom Bio-Schwein\* und -Kalb\* mit Händlmaiersenf und Breze 7,50

Warmer Leberkäs vom Bio-Schwein\* mit Händlmaiersenf und Breze 8,00

Abgebräunter Leberkäs vom Bio-Schwein\*  
mit Bratkartoffeln, Rahmspinat und Spiegelei 10,50

Krautwicklerl vom Maibock mit Selleriepüree 12,00

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

Keule vom Bio-Huhn\* mit Senf und Kräutern in Weißwein geschmort – dazu Reis 13,00

t t t

Mousse au chocolat mit Heidelbeeren 5,00 (oF)

Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,50 (oF)

Alter Tiroler Bio-Bergkäse\* mit Oliven und Kürbiskernen 5,00 (oF)

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

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Kennzeichnung der Allergene