

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

Wildkräutersalat mit Apfel-Rapsöl-Vinaigrette 5,50 (vegan)

Artischockencrostini 7,50 (oF)

Gemüsecremesuppe 5,00 (oF)

Landleberwurst vom Bio-Schwein\* mit Soluna Sauerteigbrot 7,00

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



Kartoffel-Kräuter-Gratin mit gebratenen Pilzen und Rosenkohl 11,00 (oF)

Gebratene Steinpilzmaultaschen mit geschmorten Zwiebeln und Spinat 12,50 (oF)



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

Frisch gebackener Leberkäs vom Bio-Schwein\* und –Rind\*  
mit Händlmaiersenf und Breze 9,50

Paprikaschote mit Polenta-Rindfleisch\*-Füllung und Spinat 12,00

Gänseklein im knusprigen Blickteig mit Grünkohl 12,50

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

Ochsenwade\* mit Kümmel und Wurzelgemüse im dunklen Bier geschmort  
dazu Semmelknödel 13,00

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



Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,50 (oF)

Schokoladenkuchen mit Mandeln 4,50

Maronimousse mit Rotweibirnen 6,00

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

Breze 1,70 – mit Butter 2,00

Gemischter Brotkorb 2,00 - mit Quarkdip 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**