

Grüner Salat mit Senfvinaigrette 3,00 (oF)
Tomatencremesuppe mit Basilikum 5,00 (oF)
Griebenschmalz vom Iberico-Schwein mit Kulmbacher Gewürzbrot und Cornichons 4,00
Kichererbsencreme mit marinierten Paprika und Zucchini 6,00 (vegan)
Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Schmand 7,50
Wurstsalat aus „Regensburgern“ mit Zwiebeln und Schnittlauch 7,50

t t t

Kartoffeln mit Kräuterquark und Radieschen 7,00 (oF)
Spaghetti mit Tomatenpesto 9,00 (oF)
Kartoffel-Zwiebel-Strudel mit buntem Gemüse und Austernpilzen 10,50 (oF)

t t t

Zwei Weißwürste vom Bio-Schwein* & –Kalb* mit Händlmaiersenf & Breze 7,50
Warmer Leberkäs vom Bio-Schwein* mit Händlmaiersenf und Breze 8,00
Hausgemachte Bratwürstl vom Bio-Lamm* mit Zitronen-Gemüse-Kartoffeln 11,00
Hackbraten vom Bio-Kalb* mit Kartoffelpüree und Gurkensalat 12,00
Knusprig gebratene Schulter vom Bio-Schwein* mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50
Paniertes Schnitzel vom Bio-Schwein* mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50

t t t

Joghurt-Minz-Eis mit Heidelbeeren 5,00 (oF)
Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00 (oF)
Griechischer Schafshartkäse von der Insel Lesbos 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