

# Landorfer

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern	klein 3,90	groß 5,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot	klein 5,50	groß 6,90

## **Vorspeisen und Brotzeiten**

„Bayerisches Gaumendratzerl“ für zwei: Kartoffelkas, Griebenschmalz und Kräuterquark mit frischem Hausbrot	8,50
Brezknödelcarpaccio in Balsamicodressing mit Tomaten-Kräutersalsa	7,50
Pikanter Obazda mit roten Zwiebelringen	8,50
Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger mit Essiggurken und roten Zwiebeln	7,90
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Emmentaler	8,90
Jausenbrett mit geräuchertem Schinken, Schweinbraten, Kaminwurzeln, Butter, Kartoffelkas, Griebenschmalz, Emmentaler und Essiggurken	12,90
Bratwurst-Schnecke mit Sauerkraut und Senf	8,90

**Alle Brotzeiten werden mit Bauernbrot serviert**

Brotkorb (weißes & braunes Baguette, Bauernbrot)	2,50
Breze	1,20

## **Salate und Ofenkartoffel**

Caesar Salad mit Croutons und Parmesan	9,50
Kleiner Beilagensalat	4,20
Große gemischte Salatvariation mit Blattsalaten, Tomate, Gurken, buntem Paprika, Karotten und Kresse	7,90
Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark und Salatbouquet	8,50
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
▪ 1 Garnelenspieß in Zitronen-Knoblauchbutter gebraten	3,90
▪ Zanderfilet vom Grill	6,90
▪ gebratene Hähnchenbruststreifen	5,90
▪ gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig	5,90
▪ gebratene Champignons mit Kräutern	3,50
▪ Speckkrusterln	3,50

**Alle Salate können wahlweise mit Kräuter-, Senf-Joghurt-, oder Apfel-Balsamicodressing bestellt werden.**

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.

Bitte sprechen Sie den Service an. Die Deklaration der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## **Hauptgerichte**

### **Vegetarisch**

Selbstgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat	12,50
Rahm-Champignons mit hausgemachten abgebräunten Brezenknödelscheiben und frischen Kräutern	11,50

### **Vegan**

Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Gemüse	12,90
---	-------

### **Fleisch- & Fischgerichte**

Ofenfrischer Krustenschweinebraten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	11,50
Paniertes, goldbraun gebratenes Schnitzel von der bayrischen Schweinelende wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	13,90
Tiroler Sennerschnitzel vom Jungschweinerücken mit Südtiroler Speck und Bergkäse gefüllt, natur gebraten, mit Bratensoße und gerösteten Knödel	14,90
Wiener Backhendl im Körberl serviert, mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl	13,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, in Portwein-Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebel	20,90
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Knoblauchbutter, Saisongemüse und Grenaille-Kartoffeln	17,50

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.

Bitte sprechen Sie den Service an. Die Deklaration der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

# Zamdorfer

## **Käse**

Käsevariation vom Obazda, Bergkäse, Parmesan, Emmentaler und Brie  
mit Weintrauben und frischem Baguette 12,90

## **Süßspeisen**

Zamdorfers Apfelstrudel dazu eine Kugel Vanilleeis 5,50

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Staubzucker,  
dazu gibt's Zwetschgenröster (dauert ca. 20 min) 8,90

## **Eis**

Nussknacker 6,50  
2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Vanilleeis mit Amaretto, Sahne & Nusssplitter

Eierlikörbecher 5,90  
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Eis mit heißen Himbeeren 5,90  
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Coupe Dänemark 4,90  
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne & einer Waffel

Eiszwerg Anton 3,50  
1 Kugel Erdbeer-, 1 Kugel Schokoeis mit Sahne, Schokoladensoße und einer Waffel

Unsere Eissorten je Kugel 1,20  
Vanille, Erdbeer, Schoko, Walnuss

Portion Sahne 0,60

Schokosoße 0,60

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.

Bitte sprechen Sie den Service an. Die Deklaration der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.