



Wiendl

HOTEL · RESTAURANT

Wochengericht

Der Chef empfiehlt

Honig-Senf Hähnchenbruststreifen
mit Dijon-Senf auf Basmatireis und Karottenwürfel

19,90 Euro

Vorspeisen & Suppe

Bayrisches Trio

Wurstsalat, Kalbsleberwurst und Obatzda mit Bauernbrot

10,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit 2 Leberknödel

6,50 Euro

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Grießnockerl

5,90 Euro

Maronencremesuppe

mit Sahnehäubchen

6,50 Euro

Fisch

Filet vom Zander
mit Spitzkohl und Salzkartoffeln

24,00 Euro

Vegetarisch & Vegan

Veganes Thai Curry
Kokosmilch, Kokosplittern, Grillgemüse und Basmatireis
+Hähnchenbruststreifen 4,00 Euro

13,50 Euro

Käsespätzle
Emmentaler, Schlagobers und knusprige Zwiebflocken

13,80 Euro

Fleisch

Rescher Schweinebraten mit Kruste
vom Schweinebauch mit Reiberknödel und Speckkrautsalat
15,20 Euro

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
16,20 Euro

Cordon bleu
vom Schwein mit Kochschinken
und Käse dazu Kartoffelstäbchen
19,80 Euro

Wiener Schnitzel vom zarten Kalbsrücken
mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren
22,50 Euro

Beilagensalat
3,50 Euro

Brotzeiten

Obatzda

Französischer Camembert mit Paprika und Zwiebeln

dazu Bauernbrot

8,90 Euro



Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot

8,90 Euro

+ Emmentalerstreifen 4,00 Euro

Currywurst Classica

mit Kartoffelstäbchen

10,50 Euro

Nachspeisen

Klassische hausgemachte Apfelkücherl

mit Vanilleeis, Eierlikör & Schlagsahne

7,50 Euro