



Wiendl

HOTEL · RESTAURANT

Wochengericht

Der Chef empfiehlt

Spargeltoast

mit Schinken, Emmentaler und Salat

€ 13,80

Vorspeisen & Suppe

Bayrisches Trio

Wurstsalat, Kalbsleberwurst und Obatzda mit Bauernbrot

10,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit zwei Leberknödeln

6,50 Euro

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

4,90 Euro

Spargelcremesuppe

mit gerösteten Pinienkernen

7,50 Euro

Fisch

Filet vom Zander
auf Spargelrisotto und roter See-Kaviar

24,00 Euro

Vegetarisch & Vegan

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

13,50 Euro

Käsespätzle
Emmentaler, Schlagobers und knusprige Zwiebflocken

13,80 Euro

Fleisch

Abensberger Spargel mit Kartoffeln

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

| | | |
|------------|-------------|------------|
| 18,90 Euro | + Schinken | 3,50 Euro |
| | + Schnitzel | 8,00 Euro |
| | + Zander | 10,00 Euro |

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 Serrano Schinken

und Mozzarella 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 4,50 Euro

Currywurst Classica

mit Kartoffelstäbchen

10,50 Euro

Nachspeisen

Klassische hausgemachte Apfelkücherl

mit Vanilleeis, Eierlikör & Schlagsahne

7,50 Euro