



Wiendls

HOTEL · RESTAURANT

Wochengericht

Der Chef empfiehlt

Schweinefiletmedaillons mit gerösteten Champignons

Spätzle und Rahmsoße

20,90 Euro

Vorspeisen & Suppe

Bayrisches Trio

Wurstsalat, Kalbsleberwurst und Obatzda mit Bauernbrot

10,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

4,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Grießnockerl

5,90 Euro

Bärlauchcremesuppe

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

+ Emmentalerstreifen 4,00 Euro

8,90 Euro

Currywurst Classica

mit Kartoffelstäbchen

10,50 Euro

Nachspeisen

Klassische hausgemachte Apfelkücherl

mit Vanilleeis, Eierlikör & Schlagsahne

7,50 Euro