



Wiendl

HOTEL · RESTAURANT

Wochengericht

Der Chef empfiehlt

Kalbsbraten mit Steinpilzrahmsoße und Semmelknödel

18,80 Euro

Vorspeisen & Suppe

Bayrisches Trio

Wurstsalat, Kalbsleberwurst und Obatzda mit Bauernbrot

10,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

4,90 Euro

Hokkaido-Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Steirischem Kernöl

6,50 Euro

Fisch

Filet vom Zander
auf Selleriepüree und Cranberrysoße

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**

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

**Beilagensalat
3,50 Euro**

Torten & Kuchen

Käsesahne oder Schwarzwälder-Kirschtorte

5,80 Euro

Pfirsich-Melba Sahnetorte Laktosefrei

6,20 Euro

Zwetschenkuchen

Apfelkuchen

je 5,20 Euro

Brotzeit

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot

8,90 Euro + Emmentalerstreifen 4,00

Nachspeisen

Klassische hausgemachte Apfelkücherl
mit Vanilleeis, Eierlikör & Schlagsahne

7,50 Euro