



Wiendl

HOTEL · RESTAURANT

Wochengericht

Der Chef empfiehlt

Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße,

Nudeln und Salat

17,50 Euro

Vorspeisen & Suppe

Bayrisches Trio

Wurstsalat, Kalbsleberwurst und Obatzda mit Bauernbrot

10,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

4,90 Euro

Rinderkraftbrühe mit 2 Leberknödel

6,50 Euro

Tomatensuppe

mit Butter-Croûtons

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