



...aus dem Suppentopf

Unser niederbayerischer Suppenklassiker:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen (auch Frittaten genannt) ^{a,c,g,j}	3,40 EUR
Gulaschsuppe nach Art der Chefin ^a mit Kartoffeln und Thyrnauer Landbrot von der Bäckerei Edlfurtner	5,30 EUR

***„ Ein Idealist ist ein Mensch, der aus der Tatsache,
dass eine Rose besser riecht als ein Kohlkopf, schließt,
dass eine Suppe auch besser schmeckt. “
(Henry Louis Mencken, US-amerikanischer Publizist und Schriftsteller)***

...Gerichte für den kleinen Hunger

Gebackener Emmentaler ^{a,c,g} auf Toast dazu Wildpreiselbeeren	6,90 EUR
Toast „Hawaii - Classic“ ^{a,g,n} Schinken und frische Ananas auf Toast, überbacken mit Käse dazu Wildpreiselbeeren	7,40 EUR
Kalter Schweinebraten ^{a,g,n} garniert mit Sahnemeerrettich, Essiggurke, dazu reichen wir Thyrnauer Schwarzbrot und Butter	8,90 EUR
Graved Lachs ^{a,g,n} mit Sahne-Meerrettich ³⁾ , dazu reichen wir Weißbrot und Butter	12,80 EUR

...Salate und Gemüse – täglich von Früchte Lallinger - Passau

Portion geschwenktes Gemüse ^g	4,90 EUR
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^{i,n}	3,80 EUR
Großer gemischter Salat mit Hausdressing ^{i,n}	6,90 EUR

Paulusbogen – Salatteller XXL

- mit Hähnchenbruststreifen	11,90 EUR
- mit Graved Lachs	12,90 EUR

dazu wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Joghurt – Kräuterdressing,
Weißbrot und Butter^{a,i,g}



...Unser vegetarischen Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a,c,g,i} dazu servieren wir einen marktfrischen Salat	9,50 EUR
Variation von frischem Gartengemüse im Strudelteig ^{a,c,g} an Tomaten - Basilikumschaumsoße und Parmesan	9,90 EUR

...Fischgerichte

Frische Forelle von Otto Marco aus Pocking – Pochiert ^{d,g} mit Gemüsestreifen, Butter, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln und frisch geriebenen Meerrettich	14,50 EUR
Frische Forelle von Otto Marco aus Pocking - Müllerinart in Butter gebraten ^{a,d,g,i} dazu reichen wir Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und gemischten Salatteller	14,50 EUR
Kanadisches Wildzanderfilet in Mandelbutter gebraten ^{a,d,g,h} auf gedünstetem Gemüse dazu Dillkartoffeln	18,90 EUR

***„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“***
(Giovanni Boccaccio, italienischer Schriftsteller)

...Schweinefleisch – Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne

Schweinebraten in Hacklberger – Dunkelbiersoße ^{a,g} dazu reichen wir Kartoffelknödel und Krautsalat	9,80 EUR
Gebratene Schweineleber ^{a,i} mit Röstzwiebeln, Bratenjus, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln und einen Salatteller	9,80 EUR
Schweinelendchen (ausgelöstes Kotelette) in feiner Pilzrahmsoße ^{a, c., g} dazu reichen wir hausgemachte Eierspätzle	10,80 EUR
Schweineschnitzel „Wiener Art“ im Butterpfandl gebraten ^{a,c,g,i} dazu reichen wir Pommes frites und Salat	11,90 EUR

Der Dom St. Stephan – 233 klingende Register und 17.774 Pfeifen zu Ehren unseres berühmten Nachbarn!

Domherren - Schmaus

Rosa gebratene Schweinefilets
mit unserer hausgemachten Pfeffer – Paprikasoße
dazu reichen wir Bratkartoffeln, glacierte Sherrytomaten
und einen bunten Salatteller^{g,i}

16,90 EUR



...die Güte unserer Fleischgerichte ist nicht allein eine Frage der Zubereitung – Qualitätskriterien sind bereits viel früher gültig: Fleischqualität ist eine Frage des Vertrauens!

Wir vertrauen bei der Auswahl unserer Fleischsorten auf die Qualität unseres Lieferanten, der Firma Troiber – Hofkirchen

...Kalb

Kalbsleber vom Grill „Berliner Art“ mit Wildpreiselbeeren – Apfelscheibe ^{c,g} dazu Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	17,50 EUR
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln ^{a,c,g,i} dazu Preiselbeeren und Salatteller	18,50 EUR

...Rindfleisch

Wachauer Tafelspitz mit Semmelkren ^{a,g} dazu reichen wir Schwenkkartoffeln und Gemüse	14,50 EUR
Rostbraten vom Neuseeland Rind „grass – fed“ ^{a,g} mit Röstzwiebeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln	18,90 EUR
Filetsteak vom Angus – Rind (200 gr) ^{a,g} auf unserer hausgemachten Pfeffersoße, dazu Backkartoffeln und Edelgemüse	28,90 EUR

**„Ich habe eine Diät gemacht und fettem Essen und Alkohol abgeschworen:
in zwei Wochen verlor ich 14 Tage!“
(Joe E. Lewis, US-amerikanischer Komiker und Schauspieler)**

...Hähnchen trifft Schwarzwald

Cordon bleu von der Hähnchenbrust ^{a,c,g,i} gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse, Preiselbeeren, dazu reichen wir Pommes Frites und Salatteller	14,80 EUR
---	-----------

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine besondere Karte kreiert...

Allergene:

a: Glutenhaltiges Getreide b: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse c: Eier u. Eierzeugnisse
d: Fisch u. Fischerzeugnisse e: Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse f: Soja u. Sojaerzeugnisse
g: Milch u. Milcherzeugnisse h: Schalenfrüchte i: Senf u. Senferzeugnisse j: Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
k: Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse l: Lupine u. Lupinerzeugnisse m: Weichtiere
n: Schwefeldioxid u. Sulfid

...Balkan – Spezialitäten vom Rost – weil Tradition verpflichtet...

Gebratene Schweineleber „Balkan Art“ ^{a,g} auf Djuwetschreis, Röstzwiebeln, dazu reichen wir Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat	9,90 EUR
Cevapcici ^{a,c,g} pikante Hackfleischwürstchen auf Djuwetschreis, dazu Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat	9,90 EUR
Raznjici ^{a,g} 2 Fleischspieße vom Schwein auf Djuwetschreis, dazu reichen wir Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat	9,90 EUR
Pljeskavica - gefüllt mit Schafskäse ^{a,c,g} auf Balkanreis dazu reichen wir Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat	10,90 EUR
Balkan – Teller ^{a,g} Cevapcici, Raznjici und Krainer Wurst auf Djuwetschreis, Zwiebeln, Ajvar, Kajmak und Krautsalat	13,90 EUR
Balkan – Spieß mit frischen Zwiebelringen ^{a,g} Schweinefilet, Leber, Schweinelende und Pljeskavica auf Djuwetschreis, dazu Ajvar und Krautsalat	14,50 EUR
Kalbsleber vom Grill ^{a,g} auf Djuwetschreis, Röstzwiebeln, dazu reichen wir Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat	15,50 EUR
Grillteller „Zagreb“ ^g Schweinefilet, Kotelette, Cevapcici und Raznjici auf Djuwetschreis, dazu Ajvar und Krautsalat	15,90 EUR
„Lustiger Bosniak“ ^{a,g} Rinderlendensteak mit Schinken und Käse gefüllt auf Balkanreis, dazu Pommes Frites und Krautsalat	18,50 EUR

...lassen Sie sich überraschen:

„Geheimnis – Platte“ für 2 Personen ^{a,g} mit einer feinen Auswahl von Balkanspezialitäten dazu Beilagen und Krautsalat	44,00 EUR
---	-----------

***„ Gutes Essen kann gesundheitsschädlich sein,
schlechtes ist es immer. “***

(Wolfram Siebeck, deutscher Gastrokritiker und Buchautor)

...und dazu den passenden Wein:

Krater Rotwein trocken - Mazedonien	0,2 l	4,20 EUR
Peljesac Rotwein halb - trocken - Kroatien	0,2 l	4,20 EUR
Dioklecijan – Likörwein - Kroatien	0,2 l	4,70 EUR

...und zum Schluss – ein Digestif aus unserer Heimat:

Slivovitz	2 cl	2,80 EUR
Juloschka	2 cl	2,80 EUR
Pelinkovac - Kräuterlikör	2 cl	2,80 EUR