

Herzlich Willkommen

im Restaurant Coming Home

Inspirierend-Klassisch-Modern-Bayrisch Regional

in unserem einzigartigen Kochstil.

Die Besonderheiten bei uns!

Sharing is caring.

Durch meine Erfahrungen in Ozeanien möchte ich eine lockere, gemütliche Atmosphäre schaffen, bei der man sich am Tisch alles teilen kann.

Perfekt wenn Ihr als Gruppe zu uns kommt für ein gemütliches Zusammensein oder auch zu zweit um mehr Gerichte testen zu können.

Teilt uns Allergien oder Unverträglichkeiten bitte mit.

Wir kreieren auch gerne spontan neue Gerichte für euch.

Auf Nachfrage gibt es bei uns unser Überraschungs 4 Gang Menü für 58,00€ p.P. und

unser Gruppen 3 Gang Menü ab 8 Personen für 42,90€ p.P. das im Family Style serviert wird.

Beide werden vom Koch und Chef Selbst zusammengestellt und von ihm für euch aus regionalen Zutaten gekocht.

(Bei Allergien teilt uns diese bitte mit und fragt nach unserer Allergenen und Inhaltsstoffen Liste. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.)

Alle Speisen inkl. 7% MwSt. und Getränke inkl. 19% MwSt.

Vorspeisen

**Kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Remoulade
und Sommersalaten**

Vorspeise 19,90€

Hauptgang 23,-€

**Ziegenkäsepraline mit Blütenhonig aus Bernhardswald
mit Kandierte Pistazien und Melonen-Thaibasilikum-Salat**

13,90€

Unsere Tagessuppe

6,90€

Brotauswahl mit hausgemachten Kartoffel-Kas

6,50€

Brotkorb

5,20€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

**3 St. gebackene Wildbällchen an Kräutercreme
und Gewürztomaten**

8,-€

BFC- Burger by Martin

**Backhendl im Laugenbrötchen mit Kraut-Lauchsalat
und Remoulade**

1 Burger 8,-€

3 Burger 18,-€

Black Angus Rind vom BIO Schlossgut Hauzendorf

Momentan in der Sommerpause

Fragt gerne nach Tagesempfehlungen.

Unsere Specials

**Rosa Lammkoteletts auf Hummus
mit Grillpaprika und fruchtigem Zucchini-Salat**

36,-€

**Waller vom Teichgut Mulzer im Pergament gegart
mit Karottencreme und eingelegten Sommergemüse**

29,90€

**Gebackene Aubergine auf Chili-Knoblauchcreme und
bunten Salaten**

19,-€

**Unser Special Wildgericht
(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)
Nur verfügbar je nach Erfolg der Jäger**

Unsere Empfehlungen des Chefs.

Hierzu passen perfekt unsere Beilagen zum Teilen.

Sharing is Caring

Backhendl-Salat

Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade, an gemischten Salaten mit Joghurtdressing

21,90€

Backhendl

Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade

mit Remouladensauce

20,-€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone

23,90€

Backhendl nach koreanischer Art

knuspriges Backhendl in pikanter Chilisaucе glaciert mit Sesamgurken

(Food for Soul ein Klassiker meiner Koreanischen Kollegen in Neuseeland)

21,50€

Rinderrückensteak

ca. 200g aus Niederbayern

„Zwiebelrostbraten“,

dreierlei Zwiebeln und Rotweinsauce

24,90€

Bunte Zucchini

mit Linsen gefüllt auf Hummus und Gewürztomaten

19,-€

Beilagen

Sharing is Caring

Die Beilagen können Sie gerne miteinander teilen.

Kartoffeln vom Benhof

- **Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Chili-Knoblauchöl**
- **Geröstete Drillingkartoffeln**
- **Hausgemachter Kartoffelsalat**

Pro Portion 5,50€

Gemüse und Salat von der Gärtnerei Schweiger

- **Pfannengemüse der Saison**
- **Gebratene Chili Bohnen**

Pro Portion 5,50€

- **Beilagensalat der Saison**

Klein 5,90€ Groß 8,90€

Desserts

Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachten Apfelkompott

13,50€

Tagesdessert

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

8,70€

Heidelbeere Michel mit süßem Jogurt

Eine dicker Pfannkuchen mit Heidelbeeren

7,90€

Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl

Pro Kugel 2,90€

Getränkekarte

Aperitife

Ein Edles Glas zum Anstoßen:

Crémant	0,1l	8,90€
Crémant Rose	0,1l	8,90€
Sekt	0,1l	4,50€

Crémant Flasche	0,75l	46,-€
Crémant Rose Flasche	0,75l	46,-€
Flasche Sekt	0,75l	25,-€
Lallier Champagner Flasche	0,75l	98,-€

Lillet Wild Berry		7,80€
Aperol Spritz		7,80€
Campari Spritz		7,80€

Wasser

Labertaler Bio Wasser Classic	0,5l	4,80€
Labertaler Bio Wasser Classic	0,25l	4,10€
Labertaler Bio Wasser still	0,5l	4,80€
Labertaler Bio Wasser still	0,25l	4,10€

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,90€
Johnannisbeersaft	0,2l	3,90€
Rhabarbernektar	0,2l	3,90€
Traubensaft	0,2l	3,90€
Maracujanektar	0,2l	3,90€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

0,2l 3,30€ / 0,4l 4,60€

Softdrinks

Coca Cola	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€
Coca Cola Zero	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€
Fanta	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€

Quasch Mischgetränk

aus Fanta und Cola	0,2l	3,80€	0,4l	4,50€
Zitronenlimonade	0,2l	3,80€	0,4l	4,50€

Tonic Water	0,2l	4,50€
Almdudler	0,35l	4,70€

Regionale Biere

Kneitinger Pils vom Fass	0,3l	3,90€	0,5l	4,90€
Kneitinger Dunkel			0,5l	4,90€
Kneitinger Radler	0,3l	3,90€	0,5l	4,90€
Kneitinger Dunkles Radler			0,5l	4,90€

Riedenburger Urweizen			0,5l	4,90€
Riedenburger Leichtes Weizen			0,5l	4,90€
Riedenburger Alkoholfreies Weizen			0,5l	4,90€
Cola Weizen			0,5l	4,90€
Russe			0,5l	4,90€
Gutmann Dunkles Hefeweizen			0,5l	4,90€

Craft Biere:

Nittenauer Amanda

Eine Mischung zwischen Lager und Pils

Hopfiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note	0,33l	4,90€
---	-------	-------

Nittenauer Le Chauffeur Alk. Frei

Leicht zu trinken und geschmacksvoll	0,33l	4,90€
--------------------------------------	-------	-------

Weißweine/ Roséweine

Weißweinschorle	1/4	5,10€	1/2l	7,90€
------------------------	------------	--------------	-------------	--------------

Grüner Veltliner trocken, Qualitätswein

Weingut Vock Österreich

1/8	5,50€	1/4	7,50€	1l	28,90€
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

Grauburgunder trocken, Qualitätswein

Weingut Kesselring, Pfalz

1/8	6,50€	1/4	8,90€	1l	27,90€
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

Schilcher Rosé trocken Bergwein-Landwein

Weingut Weber Österreich

1/8	5,90€	1/4	8,90€	1l	33,90€
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

Zweigelt Rosé trocken, Qualitätswein

Weingut Vock Österreich

1/8	6,-€	1/4	7,90€	1l	29,90€
------------	-------------	------------	--------------	-----------	---------------

Rotweine

Blauer Zweigelt trocken, Qualitätswein

Weingut Vock Österreich

1/8	5,60 €	1/4	8,50€	1l	31,00€
-----	--------	-----	-------	----	--------

Primitivo WHY NOT? IGT

Negroamaro - Zinfandel Italien

1/8	6,00€	1/4	8,90€	0,75l	27,90€
-----	-------	-----	-------	-------	--------

Merlot trocken im Barrique gereift, Qualitätswein

Weingut Hilz, Pfalz

1/8	5,80€	1/4	8,50€	0,75l	24,90€
-----	-------	-----	-------	-------	--------

Dessertwein

Illmitzer Spätlese Österreich

0,1l	9,90€
------	-------

Das Beste zum Schluss fruchtige leichte süße

Degistife/Longdrinks

Gin Tonic mit Eisvogel Gin aus Regensburg 8,50€

Gin Tonic mit London Nr.3 8,50€

Rum Cola Havana Club Especial 7,50€

Rüscherl^{16,18} 6,90€

Rüscherl shot^{16,18} 2,50€

Ramazotti 30%Vol 2cl 4,20€

Haselnuss 40%Vol 2cl 4,50€

Williamsbirne 42%Vol 2cl 4,50€

Kirschwasser 42%Vol 2cl 4,50€

Marille 42%Vol 2cl 4,50€

Himbeergeist 42%Vol 2cl 4,50€

John Barr Blended Scotch Whisky 40%Vol 4cl 6,50

(Feine Noten von Aprikose, Haselnuss und Ahornsirup)

Drambuie 40%Vol 4cl 8,50€

(Der perfekte Abschluss für einen gemütlichen Abend. Mit einer reichen Geschichte, die bis ins Jahr 1745 zurückreicht. Drambuie vereint feinsten schottischen Whisky mit Heidehonig.)

Nonino Chardonnay Grappa 41%Vol 2cl 5,20€

(Ideal als Digestif. Hergestellt in Italien in der Region Friuli-Venezia Giulia mit ausgewählten Chardonnay-Trestern zubereitet.)



Gerösteter Kaffee aus Regensburg

Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso	2,00€
Doppelter Espresso	3,10€
Espresso Macchiato	2,50€
Milchkaffee	4,50€
Tasse Kaffee	3,50€
Heiße Schokolade	4,50€

SAMO Kaffee der „Geht Immer“ zeichnet sich durch seine schokoladige Note, kräftige Tiefe und runden Geschmack aus. Er ist stets angenehm zu trinken in allen Varianten.

Tee Auswahl vom Teehaus Gschwendner

Pfefferminztee	4,50€
Gourmet-Kräutertee süßlich-weich	4,50€
Apfel-Tee	4,50€
Darjeeling Schwarzer Tee frisch – duftig	4,50€
Kamillentee aromatisch	4,50€