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

Feldsalat mit gegrillten Kürbisecken,

Pecorino Käse und Walnüssen

13,90€

Unsere Tagessuppe

6,90€

Mousse von der Räucherforelle,

Apfel-Kohlrabiragout, Zitronenpfeffer und Brotchips

12,00€

Brot mit Soß

Brotauswahl mit Sauce zum tunken und lecker Röstzwiebeln

6,50€

Brotkorb

5,20€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

3 Stück kleine Zwiebelküchlein mit Kräutercreme

7,00€

BFC- Burger by Martin

Backhendl im Laugenbrötchen mit Kraut-Lauchsalat

und Remoulade

1 Burger 8,-€

3 Burger 18,-€

Steaks

aus dem Bio Black Angus Rind vom Schlossgut Hauzendorf

Cut of the day dazu Portweinjus und Kräuterbutter

Preis variieren je nach Cut

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

Unsere Specials

Geschmorte Rinderbackerl in Rotweinsauce

auf Kartoffelstampf und Wurzelgemüse

23,00€

Knusprige Schweinebauchwürfel mit Reis

nach philippinischer Sisig Art

(mit Zwiebeln, Limettensaft und frischen Chili)

18,00€

Gebratenes Regenbogenforellenfilet vom Teichgut Mulzer

mit geschmorten Kürbisecken und Brokkoli

28,00 €

2erlei vom Blumenkohl

Gebacken und geschmort mit scharfer asiatischer Sauce und Reis

(auch ohne scharfe Sauce möglich)

19,90€

Cordon Bleu Zigarre vom Schwein mit Kartoffelplatzerl

21,90€

Unser Special Wildgericht

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 Chilisauce glaciert mit eingelegten Kürbis

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

21,50€

Rinderrückensteak

ca. 200g aus Niederbayern

„Zwiebelrostbraten“,

dreierlei Zwiebeln und Rotweinsauce

24,90€

Geschmorte Gewürzkarotte

auf Kartoffelstampf und Schnittlauchrahm

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**
- **Kürbisecken mit Kokos-Currysauce**

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€

Apfel Michel mit süßem Jogurt

Eine dicker Pfannkuchen mit Apfelwürfel

7,90€

Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl

Pro Kugel 2,90€

Getränkekarte

Aperitife

Ein Edles Glas zum Anstoßen:

Crémant	**0,1l**	**8,90€**
Crèmant Rose	**0,1l**	**8,90€**
Sekt	**0,1l**	**4,50€**
Crémant FLasche	**0,75l**	**46,-€**
Crèmant 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€**
Pink Passion		
Grapefruitlimonade/ Zitrone/ Himbeere		**7,20€**

Wasser

Unser Vitamin -Wasser:

Tap water in der 1l Karaffe mit Eis, Orange, Zitrone und Inger		**6,50€**
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€**

Fein Hopfiges Riedenburger

Alkoholfreies Bier für Genießer **0,3l** **4,80€**

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€**
Rum Cola Havana Club Especial			**7,50€**
Rüscherl[16,18]			**6,90€**
Rüscherl shot[16,18]			**2,50€**

CREMA DI LIMONCELLO von SCAVI & RAY

Cremiger Zitronenlikör mit Sahne und leichten Kokosaroma auf Eis

Absolut erfrischend lecker		**4cl**	**4,90€**

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€**
Fernet-Branca	**39%Vol**	**2cl**	**4,90€**

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 Giuliamit mit ausgewählten Chardonnay-Trestern zubereitet.

samo
coffee roasters

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€**