

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 Liste. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.)

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

Vorspeisen

*Karamellisierter Ziegenkäse,
mit Balsamico Pflaume, Thymiancroutons
und Salaten von der Gärtnerei Schweiger*

14,90€

*Rindertatar mit Chiliöl mariniert,
auf gerösteten Schwarzbrot und Wildkräutersalat*

21,90€

Unsere Tagessuppe

6,90€

*Gebackene Wildbällchen an Frühlingsalaten
und Kürbiskernöl*

19,90€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

Brotauswahl mit Bärlauchdip und Butter

6,50€

Brotkorb

5,20€

BFC- Burger by Martin

*Backhendel 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

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

32,-€

Unsere Specials

*Lachsforellenfilet vom Teichgut Mulzer in Butter confiert
an Karotten-Sesamsalat dazu Wasabischaum
und bunte Sprossen*

als Vorspeise: 17,90€

als Hauptgang: 23,90€

*Gewürzkarotten mit Nusscreme, Kohleöl
und Feldsalat ausgarniert*

18,00€

*Zweierlei von der Lammkeule Rosa und geschmort mit
Bulgur- Tabouletsalat und Grilltomate*

32€

*Ossobuco vom Bio Black Angus aus Hauzendorf mit
Schmorsauce und hausgemachten Rosmarinkroketten*

28,90€

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

Backhendf-Salat

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

21,90€

Forelle ca.300g im Ganzen aus dem Rohr vom Teichgut Mulzer

mit Orangenaromen und Lauchgemüse

25,90€

Backhendf

Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade mit Remouladensauce

22€

Rinderrückensteak

ca. 200g aus Niederbayern „Zwiebelfrostbraten“, dreierlei Zwiebeln und Rotweinsauce

24,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone

23,90€

Geschmorter Blumenkohl

auf Kartoffel-Oliven Stampf und bunte Karotten

(vegan möglich)

18,00€

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*

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€

Palatschinken mit Schokolade gefüllt

dazu Vanilleparfait

7,90€

Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl

Pro Kugel 2,90€

Getränkekarte

Aperitif

Ein Edles Glas

De Chanceny Crémant de Loire Brut 0,1l 8,90€

De Chanceny Crémant De Loire Brut Rose 0,1l 7,90€

Ohlig Sekt 0,1l 4,90€

Lillet Wild Berry ^{15,12} 7,80€

Aperol Spritz ^{15,12} 7,80€

Wasser

Labertaler Bio Wasser Classic 0,5l 4,50€

Labertaler Bio Wasser Classic 0,25l 3,90€

Labertaler Bio Wasser still 0,5l 4,50€

Labertaler Bio Wasser still 0,25l 3,90€

Säfte

<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	3,90€
<i>Johnannisbeersaft</i>	0,2l	3,90€
<i>Rhabarbernektar</i>	0,2l	3,90€
<i>Traubensaft</i>	0,2l	3,90€
<i>Maracujanektar</i>	0,2l	3,90€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

0,2l 3,30€ / 0,4l 4,50€

Softdrinks

<i>Coca Cola^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Coca Cola Zero^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Quasch Mischgetränk aus Fanta und Cola^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Fanta^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Zitronenlimonade^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Tonic Water²⁰</i>		0,2l 4,50€
<i>Almdudler^{16,18}</i>		0,35l 4,70€

Regionale Biere

<i>Kneitinger Pils vom Fass¹</i>	<i>0,3l 3,90€</i>	<i>0,5l 4,80€</i>
<i>Kneitinger Dunkel¹</i>	<i>0,3l 3,90€</i>	<i>0,5l 4,80€</i>
<i>Kneitinger Radler^{1,15}</i>	<i>0,3l 3,90€</i>	<i>0,5l 4,80€</i>
<i>Kneitinger Dunkles Radler^{1,15}</i>		<i>0,5l 4,80€</i>
<i>Riedenburger Urweizen¹</i>		<i>0,5l 4,90€</i>
<i>Riedenburger Leichtes Weizen¹</i>		<i>0,5l 4,90€</i>
<i>Riedenburger Alkoholfreies Weizen¹</i>		<i>0,5l 4,90€</i>
<i>Cola Weizen^{1,16,18}</i>		<i>0,5l 4,90€</i>
<i>Russe^{1,16,18,15}</i>		<i>0,5l 4,90€</i>
<i>Gutmann Dunkles Hefeweizen¹</i>		<i>0,5l 4,90€</i>
<i>Nittenauer Amanda¹</i>		
<i>Eine Mischung zwischen Lager und Pils</i>		
<i>Hopfiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,10€</i>
<i>Nittenauer Le Chauffeur Alk. Frei</i>		
<i>Leicht zu trinken und geschmacksvoll</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,00€</i>

Rotweine

Blauer Zweigelt trocken

Weingut Vock Österreich

1/8 5,60 € 1/4 8,50€ 1l 31,00€

Primitivo WHY NOT?

Negroamaro - Zinfandel Italien

1/8 6,00€ 1/4 8,90€ 0,75l 27,90€

Merlot trocken im Barrigue gereift

Weingut Hitz

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

<i>Gin Tonic mit Eisvogel Gin aus Regensburg²⁰</i>	<i>8,50€</i>
<i>Gin Tonic mit London Nr.3²⁰</i>	<i>8,50€</i>
<i>Gin Tonic mit Tanqueray ²⁰</i>	<i>7,50€</i>
<i>Rum Cola Havana Club Especial^{16,18}</i>	<i>7,50€</i>
<i>Rüscherl^{16,18}</i>	<i>6,90€</i>
<i>Rüscherl shot^{16,18}</i>	<i>2,50€</i>

<i>Ramazotti</i>	<i>30%Vol</i>	<i>2cl</i>	<i>4,20€</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>40%Vol</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>42%Vol</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>42%Vol</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Marille</i>	<i>42%Vol</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>42%Vol</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50€</i>

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.)

samo

coffee roasters

Gerösteter Kaffee aus Regensburg

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

<i>Pfefferminztee</i>	4,50€
<i>Gourmet-Kräutertee süßlich-weich</i>	4,50€
<i>Apfel-Tee</i>	4,50€
<i>Darjeeling Schwarzer Tee frisch - duftig</i>	4,50€
<i>Kamillentee aromatisch</i>	4,50€