

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

**Karamellierter Ziegenkäse,
mit Süß sauren eingelegten Frühlingsgemüse, Thymiancroutons
und Salaten von der Gärtnerei Schweiger**

14,90€

**Kalbstatar mit Knoblauch - Chiliöl angemacht im Blattsalat
mit marinierten Spargel**

21,90€

Unsere Tagessuppe

6,90€

**Gebackene Wildbällchen
an Kopfsalatherz von der Gärtnerei Schweiger
und Preiselbeer Dressing**

13,-€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

Brotauswahl mit Bärlauchdip und Butter

6,50€

Brotkorb

5,20€

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

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

mit Bärlauch-Spätzle

25,-€

Unser Special Wildgericht

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

Nur verfügbar je nach Erfolg der Jäger

Spargel aus Niederbayern vom Spargelhof Gänger:

Lachsforellensteak vom Teichgut Mulzer

auf glacierten Spargel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce

und Reis Chips

28,-€

Dreierlei Spargel (gebraten, frittiert, gekocht)

vom Gänger Hof mit Nussbutterschaum

und Kartoffel-Petersilien Würfel

21,-€

Schweinekotelett auf Bärlauch Risotto und

gebratener Spargel

23,-€

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

22€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone

23,90€

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

mit Nussbutterschaum und Kartoffel-Petersilien Würfel

25,90€

Rinderrückensteak

ca. 200g aus Niederbayern

„Zwiebelrostbraten“,

dreierlei Zwiebeln und Rotweinsauce

24,90€

Geschmorter Blumenkohl

auf Kartoffel-Oliven Stampf und bunte Karotten

(vegan möglich)

19,00€

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€

Gebratener Spargel vom Spargelhof Gänger

Pro Portion 10€

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 marinierte Erdbeeren

7,90€

Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl

Pro Kugel 2,90€

Getränkekarte

Aperitife

Ein Edles Glas zum Anstosen:

Crémant	0,1l	8,90€
Crémant Flasche	0,75l	56,-€
Crémant Rose	0,1l	8,90€
Crémant Rose Flasche	0,75l	56,-€
Riesling Sekt	0,1l	4,90€
Lallier Champagner Flasche	0,75L	98€
Lillet Wild Berry ^{15,12}		7,80€
Aperol Spritz ^{15,12}		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^{16,18}	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€
Coca Cola Zero^{16,18}	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€
Fanta^{16,18}	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€
Quasch Mischgetränk				
aus Fanta und Cola^{16,18}	0,2l	3,80€	0,4l	4,50€
Zitronenlimonade^{16,18}	0,2l	3,80€	0,4l	4,50€
Tonic Water²⁰			0,2l	4,50€
Almdudler^{16,18}			0,35l	4,70€

Regionale Biere

Kneitinger Pils vom Fass¹	0,3l	3,90€	0,5l	4,90€
Kneitinger Dunkel¹			0,5l	4,90€
Kneitinger Radler^{1,15}	0,3l	3,90€	0,5l	4,90€
Kneitinger Dunkles Radler^{1,15}			0,5l	4,90€
Riedenburger Urweizen¹			0,5l	4,90€
Riedenburger Leichtes Weizen¹			0,5l	4,90€
Riedenburger Alkoholfreies Weizen¹			0,5l	4,90€
Cola Weizen^{1,16,18}			0,5l	4,90€
Russe^{1,16,18,15}			0,5l	4,90€
Gutmann Dunkles Hefeweizen¹			0,5l	4,90€

Craft Biere:

Nittenauer Amanda¹

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€**

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 Barrique gereift

Weingut Hiltz

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 Regensburg²⁰ 8,50€

Gin Tonic mit London Nr.3²⁰ 8,50€

Rum Cola Havana Club Especial^{16,18} 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.)

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€