

*Herzlich Willkommen
im Restaurant Coming Home,
in der malerischen Altstadt von Regensburg*

Kulinarische Erholung für Geist und Körper

Unser Konzept:

Inspirierend-Modern-Regional

Wir bieten eine kleine Speisekarte die je nach Saison wechselt.

Mit regionalen Produkten modern und klassisch interpretiert in unserem einzigartigen Kochstil.

Die Besonderheit bei uns:

Sie wollen gerne mehrere Gerichte ausprobieren dann teilen Sie gerne die Gerichte miteinander.

Sharing is caring.

Somit können Sie sich voll auf unsere eigenständigen Kreationen konzentrieren.

Um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren bieten wir unsere Beilagen separat an.

Gerne können Sie dadurch auch Ihre Beilage eigenständig auswählen.

(Bei Allergien teilen Sie uns dies bitte mit und fragen Sie nach unserer Allergenen Liste. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.)

Alle Speisen und Getränke inkl. 19% MwSt

Vorspeisen

*5 St. Knusprig gebackene Schinken-Käse Röllchen
mit Pfeffer-Senf Dip*

7,90€

*Gorgonzola auf Pumpernickel Erde und Traubengelee
mit feinen Salatröschen*

13,90€

Brotauswahl mit Olivenöl und gesalzener Butter

6,50€

Brotkorb

5,20€

Zwischengang

Unsere Tagessuppe

5,90€

*Pot au feu vom Fisch aus der Region
mit Wurzelgemüse im Pergament gegart*

15,90€

*Rindertatar mit Chiliöl
auf Asiatischen Chinakohl und Reischips*

19,90€

*Steaks aus dem Bio Black Angus Rind
vom Schlossgut Hauzendorf*

Cut of the day

dazu Portweinjus, Kräuterbutter

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

31,10 €

Hauptgang

*Knuspriges mediterranes Spanferkel
an marinierten Linsen mit pikanter Salsa Sauce und Aioli*

18,90€

*Forelle aus der Fischzucht Mißbeck
im Rohr im Ganzen gebraten
gefüllt mit verschiedenen Kräutern und Zitrone*

21,90€

*Geschmorte Rinderbrust vom Bio Angus Rind
mit kräftiger Burgundersauce, gerösteten Pilzen an
Gemüestroh*

19,90€

*Bunte Schmor-Karotten auf Mandelcreme, Feldsalat und
gerösteten Nüssen*

als ZG 13,90€/ Als HG 16,90€

Die Klassiker

Backhendl-Salat

*Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade
rausgebacken,*

an gemischten Salaten mit Joghurtdressing

17,90€

Backhendl

*Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade
rausgebacken*

mit Remouladensauce

19,90€

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Zitrone*

21,40€

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Chili-Knoblauchöl

Kartoffelplatzerl

Kartoffelsalat

Röstkartoffeln

(Kartoffeln vom Ben Hof)

Pfannengemüse der Saison

(Gärtnerei Schweiger)

Je Portion 5,50€

Beilagensalat der Saison

Klein 5,90€

Groß 8,90€

Unsere Beilagen können Sie gerne miteinander teilen

(Sharing is caring)

Desserts

*Portion Kaiserschmarrn mit
hausgemachtem Vanilleeis*

13,50€

Tagesdessert

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

6,90€

Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl

Pro Kugel 2,90€

Getränkekarte

Aperitif

Ein Edles Glas

<i>Bouvet Excellence Crémant De Loir</i>	0,1l	8,90€
<i>Lillet Wild Berry</i> ^{15,12}	0,25l	7,80€
<i>Aperol Spritz</i> ^{15,12}	0,25l	7,80€
<i>Glas Vïno Frizzante Miss Pearl</i> ²	0,1l	4,50€
<i>De Chanceny Crémant De Loire Brut Rose</i>	0,1l	7,90€

Wasser

<i>Labertaler Bio Wasser Classic</i>	0,5l	4,50€
<i>Labertaler Bio Wasser Classic</i>	0,25l	3,90€
<i>Labertaler Bio Wasser still</i>	0,5l	4,50€
<i>Labertaler Bio Wasser still</i>	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>Orangensaft</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</i> ^{16,18}	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Coca Cola Zero</i> ^{16,18}	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Quasch Mischgetränk</i>		
<i>aus Fanta und Cola</i> ^{16,18}	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Fanta</i> ^{16,18}	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Sprite</i> ^{16,18}	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Tonic Water</i> ²⁰		0,2l 4,50€
<i>Almdudler</i> ^{16,18}		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>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>

Weißweine

<i>Unser Hausschoppen Grüner Veltliner trocken, Weingut Vock</i>						
<i>Österreich</i>	<i>1/8</i>	<i>5,50€</i>	<i>1/4</i>	<i>7,50€</i>	<i>1ℓ</i>	<i>28,90€</i>
<i>Hausschoppen Schorle</i>			<i>1/4</i>	<i>4,90€</i>	<i>1/2ℓ</i>	<i>7,90€</i>
<i>Riesling trocken,</i>						
<i>Weingut Hülz</i>			<i>1/4</i>	<i>6,50€</i>	<i>1ℓ</i>	<i>21,50€</i>
<i>Grauburgunder trocken,</i>						
<i>Weingut Kesselring</i>			<i>1/4</i>	<i>7,90€</i>	<i>1ℓ</i>	<i>25,90€</i>

Roséweine

<i>Schilcher Rosé trocken,</i>						
<i>Weingut Lazarus Österreich</i>			<i>1/4</i>	<i>8,90€</i>	<i>1ℓ</i>	<i>33,90€</i>
<i>Zweigelt Rosé trocken,</i>						
<i>Weingut Vock Österreich</i>			<i>1/4</i>	<i>7,90€</i>	<i>1ℓ</i>	<i>29,90€</i>

Rotweine

Blauer Zweigelt trocken,

Weingut Vock Österreich 1/4 8,50€ 1l 31,00€

Primitivo WHY NOT? ,

Negroamaro - Zinfandel Italien 1/4 8,90€ 0,75l 25,90€

Merlot trocken im Barrique gereift,

Hilz 1/4 8,50€ 0,75l 24,90€

Unsere Empfehlung :

Zweigelt, Kalk & Stein Burgenland Neusiedlersee DAC

Kirschfruchtiges Aroma und milde Säure 0,75l 34,00€

Blaufränkisch, Kalk & Stein Burgenland

Brombeerenaroma

macht Lust auf den ersten Schluck. 0,75l 34,00€

Dessertwein

Illmitzer Spätlese Österreich 0,1l 9,90€

Das Beste zum Schluss fruchtige leichte süße

Degistife/Longdrinks

<i>Gin Tonic mit Monkey 43 Gin²⁰</i>	<i>9,50€</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>Kirschlikör</i>	<i>30%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€