

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 und Getränke inkl. 19% MwSt.

Vorspeisen

Caesar Salad

mit knackigen Kopfsalat Herz

von der Gärtnerei Schweiger,

Parmesan, Croutons, Speck und Kartoffelstroh

Als Vorspeise 9,90€

Als Hauptgang 13,90€

Kalbstatar mit Chiliöl

an bunten süß-sauren Gemüse und Sommersalat

21,-€

Unsere Tagessuppe

5,90€

Brotauswahl mit Olivenöl und Kräuteraufstrich

6,50€

Brotkorb

5,20€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchdip

5,90€

BFC- Burger by Martin

Backhendf im Laugenbrötchen mit Kraut-Lauchsalat

und Remoulade

1 Burger 8,-€

3 Burger 18,-€

Radi und Radiserl mit Schnittlauchbrot

10,-€

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 Sommer Specials

*Gebackenes Gemüse mit Chili-Mayo
und Sommersalaten*

15,00€

*Mediterran gebratener Hähnchen-Spieß
auf Pfannengemüse und Röstkartoffeln*

21,90€

*Gebratenes Saiblingsfilet an Kräutercreme,
mit bunten Blattsalaten und Brot*

23,00€

*Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remoulade,
Salatgarnitur und Röstkartoffeln*

23,50€

*Kalbsrücken-Medaillons mit Zucchini
auf Kartoffelstampf*

27,00€

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*

18,90€

Lachsforellensteak

*vom Teichgut Mulzer
mit Zitronen-Pfeffer
an gerösteten Blumenkohl und
eingelegten Gewürztomaten*

24,00€

Backhendf

*Marinierte Hähnchenstücke in
einer knusprigen Panade
mit Remouladensauce*

19,90€

Rinderrückensteak

*ca. 200g aus Niederbayern
„Alias Zwiebelrostbraten“,
dreierlei Zwiebeln und
Rotweinsauce*

23,00€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone

22,90€

Pikant gebratener Blumenkohl

*nach indischer Art mit
Erdnüssen und Rita Joghurt*

17,00€

Beilagen

Sharing is Caring

Unsere Beilagen können Sie gerne miteinander teilen.

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Chili-Knoblauchöl

Röstkartoffeln

Hausgemachter Kartoffelsalat

(Kartoffeln vom Ben Hof)

Je Portion 5,50€

Pfannengemüse der Saison

(Gärtnerei Schweiger)

5,50€

Beilagen Portion gebratener Spargel

(Spargelhof Gänger)

12,-€

Beilagensalat der Saison

(Gärtnerei Schweiger)

Klein 5,90€ Groß 8,90€

Desserts

Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott

13,50€

Tagesdessert

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

7,90€

Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl

Pro Kugel 2,90€

Hausgemachtes Sorbet mit Cremant aufgegossen

9,90€

Getränkekarte

Aperitife

Ein Edles Glas

<i>De Chanceny Crémant de Loire Brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,90€</i>
<i>De Chanceny Crémant De Loire Brut Rose</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,90€</i>
<i>Ohlig Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90€</i>

Lillet Wild Berry ^{15,12} *7,80€*

Aperol Spritz ^{15,12} *7,80€*

*Werft gerne mal einen Blick in unsere Sommerdrink- Karte
für weiter Aperitife.*

Wasser

<i>Labertaler Bio Wasser Classic</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Labertaler Bio Wasser Classic</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Labertaler Bio Wasser still</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Labertaler Bio Wasser still</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90€</i>

Säfte

<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2ℓ	3,90€
<i>Johannisbeersaft</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>Zitronenlimonade</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>	0,3l	3,90€	0,5l	4,80€
<i>Kneitinger Dunkel¹</i>	0,3l	3,90€	0,5l	4,80€
<i>Kneitinger Radler^{1,15}</i>	0,3l	3,90€	0,5l	4,80€
<i>Kneitinger Dunkles Radler^{1,15}</i>			0,5l	4,80€

<i>Riedenburger Urweizen¹</i>			0,5l	4,90€
<i>Riedenburger Leichtes Weizen¹</i>			0,5l	4,90€
<i>Riedenburger Alkoholfreies Weizen¹</i>			0,5l	4,90€
<i>Cola Weizen^{1,16,18}</i>			0,5l	4,90€
<i>Russe^{1,16,18,15}</i>			0,5l	4,90€

Nittenauer Amanda¹

Eine Mischung zwischen Lager und Pils

Hopfiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note 0,33l 4,10€

Nittenauer Le Chauffeur Alk. Frei

Leicht zu trinken und geschmacksvoll 0,33l 4,00€

Weißweine/Roséweine

Unser Hausschoppen

Grüner Veltliner trocken, Weingut Vock Österreich

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

Hausschoppen Schorle

<i>1/4</i>	<i>4,90€</i>	<i>1/2l</i>	<i>7,90€</i>
------------	--------------	-------------	--------------

Heideboden weiß,

Weingut Unger Burgenland

<i>1/8</i>	<i>5,80€</i>	<i>1/4</i>	<i>9,00€</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00€</i>
------------	--------------	------------	--------------	--------------	---------------

Sauvignon blanc

Weingut Unger Burgenland

<i>1/8</i>	<i>6,50€</i>	<i>1/4</i>	<i>11,90€</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00€</i>
------------	--------------	------------	---------------	--------------	---------------

Grauburgunder trocken,

Weingut Kesselring

<i>1/8</i>	<i>6,00€</i>	<i>1/4</i>	<i>8,90€</i>	<i>1l</i>	<i>27,90€</i>
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

Schilcher Rosé trocken,

Weingut Lazarus Österreich

<i>1/8</i>	<i>5,90€</i>	<i>1/4</i>	<i>8,90€</i>	<i>1l</i>	<i>33,90€</i>
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

Zweigelt Rosé trocken,

Weingut Vock Österreich

<i>1/8</i>	<i>5,80€</i>	<i>1/4</i>	<i>7,90€</i>	<i>1l</i>	<i>29,90€</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 Barrique gereift,

Hilz

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

Zweigelt, Kalk & Stein Burgenland Neusiedlersee DAC

Kirschfruchtiges Aroma und milde Säure

1/8	6,50€	1/4	11,90€	0,75l	34,00€
-----	-------	-----	--------	-------	--------

Blaufränkisch, Kalk & Stein Burgenland

Brombeerenaroma macht Lust auf den ersten Schluck.

1/8	6,50€	1/4	11,90€	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>	9,50€
<i>Gin Tonic mit London Nr.3²⁰</i>	8,50€
<i>Gin Tonic mit Tanqueray²⁰</i>	7,50€
<i>Rum Cola Havana Club Especial^{16,18}</i>	7,50€
<i>Rüscherl^{16,18}</i>	6,90€
<i>Rüscherl shot^{16,18}</i>	2,50€

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

<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€