

**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*

*Bunter Linsensalat an Kräutercreme,  
mit winterlichen eingelagerten Gemüse und  
Salaten von der Gärtnerei Schweiger*

**14,90€**

*Rindertatar mit Chilöl mariniert,  
mit Pastinakencreme auf Wildkräutersalat*

**21,90€**

*Unsere Tagessuppe*

**6,90€**

*Brotauswahl mit Olivenöl und Butter*

**6,50€**

*Brotkorb*

**5,20€**

## *Snacks / Kleinigkeiten*

*Gerne in die Mitte zum Teilen*

*Weiches Eigelb auf Sellerieragout  
und geräuchertes vom Bio Black Angus Rind*

*9,90€*

*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  
(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)  
32,-€*

## *Unsere Specials*

*Rosa gebratene Entenbrust  
an Portweinsauce mit Honiglauch und Kartoffleplatzerl*  
**29,90€**

*Geschmorter Sauerbraten vom Rind  
mit Kartoffelknödel und glacierten Gemüse*  
**27,90€**

*Kürbisnudeln vom Hofladen Strauß  
mit Parmesanschaum,  
und rosa Beeren*

**17,00€**

*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*

## Backhendl-Salat

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

18,90€

## Backhendl

Marinierte Hähnchenstücke in  
einer knusprigen Panade  
mit Remouladensauce

19,90€

## Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone

22,90€

## Gebratenes Saitlingsfilet vom Teichgut Mulzer

dazu Rahmgemüse und  
Zuckerzitrone

24,90€

## Rinderückensteak

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

23,90€

## Geschmarter 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*
- *Kürbisstampf*

*Pro Portion 5,50€*

- *Beilagensalat der Saison*

*Klein 5,90€    Groß 8,90€*

## *Desserts*

*Portion Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

**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* <sup>15,12</sup> 7,80€

*Aperol Spritz* <sup>15,12</sup> 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>	<i>0,2l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Johnnannisbeersaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Rhabarbernektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Maracujanektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90€</i>

## *Alle Säfte auch als Schorle erhältlich*

*0,2l 3,30€ / 0,4l 4,50€*

## *Softdrinks*

<i>Coca Cola<sup>16,18</sup></i>	<i>0,2l 3,80€</i>	<i>0,4l 4,50€</i>
<i>Coca Cola Zero<sup>16,18</sup></i>	<i>0,2l 3,80€</i>	<i>0,4l 4,50€</i>
<i>Quasch Mischgetränk</i>		
<i>aus Fanta und Cola<sup>16,18</sup></i>	<i>0,2l 3,80€</i>	<i>0,4l 4,50€</i>
<i>Fanta<sup>16,18</sup></i>	<i>0,2l 3,80€</i>	<i>0,4l 4,50€</i>
<i>Zitronenlimonade<sup>16,18</sup></i>	<i>0,2l 3,80€</i>	<i>0,4l 4,50€</i>
<i>Tonic Water<sup>20</sup></i>	<i>0,2l 4,50€</i>	
<i>Älmdudler<sup>16,18</sup></i>	<i>0,35l 4,70€</i>	

## Regionale Biere

*Kneitinger Pils vom Fass<sup>1</sup>* 0,3l 3,90€ 0,5l 4,80€

*Kneitinger Dunkel<sup>1</sup>* 0,3l 3,90€ 0,5l 4,80€

*Kneitinger Radler<sup>1,15</sup>* 0,3l 3,90€ 0,5l 4,80€

*Kneitinger Dunkles Radler<sup>1,15</sup>* 0,5l 4,80€

*Riedenburger Urweizen<sup>1</sup>* 0,5l 4,90€

*Riedenburger Leichtes Weizen<sup>1</sup>* 0,5l 4,90€

*Riedenburger Alkoholfreies Weizen<sup>1</sup>* 0,5l 4,90€

*Cola Weizen<sup>1,16,18</sup>* 0,5l 4,90€

*Russe<sup>1,16,18,15</sup>* 0,5l 4,90€

*Gutmann Dunkles Hefeweizen<sup>1</sup>* 0,5l 4,90€

*Nittenauer Amanda<sup>1</sup>*

*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

Weißweinschorle 1/4 4,90€ 1/2l 7,90€

Grüner Veltliner trocken,

Weingut Vock Österreich

1/8 5,50€ 1/4 7,50€ 1l 28,90€

Heideboden weiß

Weingut Unger Burgenland

1/8 5,80€ 1/4 9,00€ 0,75l 27,00€

Grauburgunder trocken

Weingut Kesselring

1/8 6,00€ 1/4 8,90€ 1l 27,90€

Schilcher Rosé trocken

Weingut Lazarus Österreich

1/8 5,90€ 1/4 8,90€ 1l 33,90€

Zweigelt Rosé trocken

Weingut Vock Österreich

1/8 5,80€ 1/4 7,90€ 1l 29,90€

## ***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*

## *Digestive/Longdrinks*

<i>Gin Tonic mit Eisvogel Gin aus Regensburg<sup>20</sup></i>	8,50€
<i>Gin Tonic mit London Nr.3<sup>20</sup></i>	8,50€
<i>Gin Tonic mit Tanqueray<sup>20</sup></i>	7,50€
<i>Rum Cola Havana Club Especial<sup>16,18</sup></i>	7,50€
<i>Rüscherl<sup>16,18</sup></i>	6,90€
<i>Rüscherl shot<sup>16,18</sup></i>	2,50€

<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 Friaul-Venezia Giulia mit ausgewählten Chardonnay-Trestern zubereitet.)*



## *Gerösteter Kaffee aus Regensburg*

<i>Cappuccino</i>	3,50€
<i>Latte Macchiatto</i>	4,50€
<i>Espresso</i>	2,00€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,10€
<i>Espresso Macchiatto</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€