

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€

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

21,90€

Unsere Tagessuppe

6,90€

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

15€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

Brotauswahl mit Bärlauchdip und Butter

6,50€

Brotkorb

5,20€

BFC- Burger by Martin

Backendl 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

**Lachsforellensteak vom Teichgut Mulzer
auf glacierten Spargel mit ausgemachter Sweet-Chili-Sauce und
Reis Chip**

28€

**Dreierlei vom Spargel mit Nussbitterschaum
und Kartoffel-Petersilien Würfel**

21€

**Lammkeule rosa gebraten
auf cremigen Kartoffel-Schwarzwurzel Gemüse**

29€

**Schweinekotlette auf Bärlauch Risotto und
gebratenen Spargel**

23€

**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

Backendl-Salat

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

21,90€

Backendl

**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 Nussbitterschaum 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 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>Johannisbeersaft</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</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>	<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 Hülz

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>	8,50€
<i>Gin Tonic mit London Nr.3²⁰</i>	8,50€
<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>	<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€