

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

Radi Carpaccio mit Radieserl und Mini Schnittlauchbrotchen

5€

**Kalbstatar mit Knoblauch-Chiliöl angemacht
dazu Süß-Sauer eingelegtes Sommergemüse**

21,90€

Unsere Tagessuppe

6,90€

Snacks / Kleinigkeiten

Gerne in die Mitte zum Teilen

Brotauswahl mit Tomatenrelish und mediterraner Butter

6,50€

Brotkorb

5,20€

3 St. gebackene Wildbällchen an Kräutercreme und Steinpilzstaub

8,-€

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

Preis variieren je nach Cut

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

Unsere Specials

**Rosa Entenbrust mit Sesamsalz
an fruchtiger Mango, Kohlrabi Salat
und Baby-Leaves von der Gärtnerei Schweiger
25,-€**

**Unser Special Wildgericht
(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)
Nur verfügbar je nach Erfolg der Jäger**

**Gebratenes Regenbogenforellenfilet vom Teichgut Mulzer
auf Salzzitronencreme und Sommer-Rote Bete
28,-€**

**Gebratenes Salatherz von der Gärtnerei Schweiger mit
nach Griechischer Art auf Fetakäse-creme
dazu Roten Zwiebeln, Paprika und Oliven
21,-€**

Unsere Empfehlungen des Chefs.

Hierzu passen perfekt unsere Beilagen zum Teilen.

Sharing is Caring

Backhendl-Salat

Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade, an gemischtem Salat mit Joghurtdressing

21,90€

Backhendl

Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade

mit Remouladensauce

20,-€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone

23,90€

Backhendl nach Koreanischer Art

knuspriges Backhendl in pikanter Chilisaucе glaciert mit Sesamgurken

(Food for Soul ein Klassiker meiner Koreanischen Kollegen in Neuseeland)

21,50€

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€

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 Anstoßen:

Crémant	0,1l	8,90€
Crémant Rose	0,1l	8,90€
Sekt	0,1l	4,50€

Crémant Flasche	0,75l	46,-€
Crémant Rose Flasche	0,75l	46,-€
Flasche Sekt	0,75l	25,-€
Lallier Champagner Flasche	0,75l	98,-€

Lillet Wild Berry ^{15,12}		7,80€
Aperol Spritz ^{15,12}		7,80€
Campari Spritz		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€