

*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

Caesar Salad

*mit knackigen Kopfsalat Herz
von der Gärtnerei Schweiger,
Parmesan, Croutons und Speck - Kartoffelwürfel
Als VS 9,90€/ Als HG 13,90€*

Kalbstatar mit Chiliöl

an marinierten Spargel,

Kräutersalat

21€

Brotauswahl mit Olivenöl und Kräuteraufstrich

6,50€

Brotkorb

5,20€

Zwischengang

Unsere Tagessuppe

5,90€

Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchdip

5,90€

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

Cut of the day

dazu Portweinjus, Kräuterbutter

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

31,10 €

Unsere Spargelgerichte

mit Spargel aus Niederbayern vom Spargelhof Gänger

Nach unserer Art zubereitet

Spargelsalat

mit verschiedenen Blattsalaten und Brot

15€

Lachsforellensteak

vom Teichgut Mulzer mit

Chili-Spargel an jungen Spinat

24€

Rinderrückensteak an Rotweinsauce

mit Spargel

und gerösteten Drilling Kartoffeln

29€

Bärlauch Nudeln vom Hofladen Stauß

mit Parmesanschaum, gebratenen Spargel und

Buntem Pfeffer

als Zwischengang 15,90€/ Als Hauptgang 19,50€

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

Unsere Beilagen können Sie gerne miteinander teilen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Chili-Knoblauchöl

Kartoffelsalat

Röstkartoffeln

(Kartoffeln vom Ben Hof)

Pfannengemüse der Saison

(Gärtnerei Schweiger)

Bärlauch Nudeln

(Hofladen Stauß)

Je Portion 5,50€

Beilagen Portion gebratener Spargel

12€

(Spargelhof Gänger)

Beilagensalat der Saison

Klein 5,90€

Groß 8,90€

Desserts

*Portion Kaiserschmarrn mit
hausgemachtem Apfelkompott*

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>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>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^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Coca Cola Zero^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Quasch Mischgetränk</i>		
<i>aus Fanta und Cola^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Fanta^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Zitronenlimonade^{16,18}</i>	0,2l 3,80€	0,4l 4,50€
<i>Tonic Water²⁰</i>		0,2l 4,50€
<i>Almdudler^{16,18}</i>		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€
<i>Nittenauer Amanda¹</i>				
<i>Eine Mischung zwischen Lager und Pils</i>				
<i>Hopfiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note</i>	0,33l			4,10€
<i>Nittenauer Le Chauffeur Alk. Frei</i>				
<i>Leicht zu trinken und geschmacksvoll</i>	0,33l			4,00€

Weißweine/Roséweine

Unser Hausschoppen

Grüner Veltliner trocken, Weingut Vock Österreich

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

Hausschoppen Schorle

1/4	4,90€	1/2l	7,90€
-----	-------	------	-------

Heideboden weiß,

Weingut Unger Burgenland

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

Sauvignon blanc

Weingut Unger Burgenland

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

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,

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>	<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€