

# *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 eingelegten Gemüse und  
Blattsalaten von der Gärtnerei Schweiger*

*14,90€*

*Hirschtatar mit Chiliöl mariniert,  
an karamellisierten Kürbis auf Wildkräutersalat*

*25,90€*

*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*

*Backhendel 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*

### *Backhendf-Salat*

*Marinierte Hähnchenstücke*

*in einer knusprigen Panade,*

*an gemischten Salaten mit  
Joghurtdressing*

*18,90€*

### *Gebratenes Saiblingsfilet*

*vom Teichgut Mulzer*

*dazu Rahmgemüse und  
Zuckerzitrone*

*24,90€*

### *Backhendf*

*Marinierte Hähnchenstücke in  
einer knusprigen Panade*

*mit Remouladensauce*

*19,90€*

### *Rinderrückensteak*

*ca. 200g aus Niederbayern*

*„Zwiebelfrostbraten“,*

*dreierlei Zwiebeln und  
Rotweinsauce*

*23,90€*

### *Wiener Schnitzel vom Kalb*

*mit Preiselbeeren und Zitrone*

*22,90€*

### *Geschmorter 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*
- *Kürbistampf*

*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*

<i>De Chanceny Crémant de Loire Brut</i>	0,1l	8,90€
--	------	-------

<i>De Chanceny Crémant De Loire Brut Rose</i>	0,1l	7,90€
---	------	-------

<i>Ohlig Sekt</i>	0,1l	4,90€
-------------------	------	-------

<i>Lillet Wild Berry</i> <sup>15,12</sup>		7,80€
---	--	-------

<i>Aperol Spritz</i> <sup>15,12</sup>		7,80€
---------------------------------------	--	-------

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

## *Regionale Biere*

<i>Kneitinger Pils vom Fass<sup>1</sup></i>	0,3l	3,90€	0,5l	4,80€
<i>Kneitinger Dunkel<sup>1</sup></i>	0,3l	3,90€	0,5l	4,80€
<i>Kneitinger Radler<sup>1,15</sup></i>	0,3l	3,90€	0,5l	4,80€
<i>Kneitinger Dunkles Radler<sup>1,15</sup></i>			0,5l	4,80€

<i>Riedenburger Urweizen<sup>1</sup></i>			0,5l	4,90€
<i>Riedenburger Leichtes Weizen<sup>1</sup></i>			0,5l	4,90€
<i>Riedenburger Alkoholfreies Weizen<sup>1</sup></i>			0,5l	4,90€
<i>Cola Weizen<sup>1,16,18</sup></i>			0,5l	4,90€
<i>Russe<sup>1,16,18,15</sup></i>			0,5l	4,90€
<i>Gutmann Dunkles Hefeweizen<sup>1</sup></i>			0,5l	4,90€

<i>Nittenauer Amanda<sup>1</sup></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

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*

$\frac{1}{8}$	5,60 €	$\frac{1}{4}$	8,50€	1l	31,00€
---------------	--------	---------------	-------	----	--------

*Primitivo WHY NOT?*

*Negroamaro - Zinfandel Italien*

$\frac{1}{8}$	6,00€	$\frac{1}{4}$	8,90€	0,75l	27,90€
---------------	-------	---------------	-------	-------	--------

*Merlot trocken im Barrique gereift*

*Weingut Hölz*

$\frac{1}{8}$	5,80€	$\frac{1}{4}$	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 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>	30%Vol	2cl	4,20€
<i>Haselnuss</i>	40%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€