

*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 und dies bitte mit, und fragen Sie nach
unserer Allergenen Liste. Kreuzkontaminationen können nicht
ausgeschlossen werden.)*

Alle Speisen und Getränke inkl. 19% MwSt

Vorspeisen

*Gebeizter Lachs mit Mini Ofenkartoffeln
und Sauerrahm an Wintersalat*

15,90€

*Wintersalat mit gerösteten Nüssen
und Kernöl*

9,90€

Brotauswahl mit Olivenöl und gesalzener Butter

6,50€

Brotkorb

5,20€

Zwischengang

Unsere Wochensuppe

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 €

Hauptgang

*Wildragout aus Oberpfälzer Jagd
an hausgemachten Kartoffel-Gemüsepuffer*

18,90€

*Gebratenes Lachsforellensteak vom Fischhof Mulzer
auf Rahmgemüse und gepuffter Dinkel*

22,90€

*Gebratener Wirsing mit Erdnüssen pikant gewürzt
auf Schwarzwurzel a la creme
als ZG 13,90€/ Als HG 15,90€*

Die Klassiker

Backhendf-Salat

*Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade
rausgebacken*

an gemischten Wintersalaten mit Joghurtdressing

17,90€

Backhendf

*Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade
rausgebacken*

mit Remouladensauce

19,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, Zitrone

20,20€

Zu Schnitzel und Backhendf empfehlen wir

Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

Beilagen

Pfannengemüse

Selleriestampf

(Gärtnerei Schweiger)

Kartoffelsalat

Röstkartoffeln

(aus regionalen Kartoffeln)

Je Portion 5,50€

Beilagensalat der Saison

Klein 5,90€

Groß 8,90€

Unsere Beilagen können Sie gerne miteinander teilen

(Sharing is caring)

Desserts

Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachten

Zwetschgenröster

13,50€

Tagesdessert

(Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte)

5,90€

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>Glas Vino Frizzante Miss Pearl</i> ²	0,1l	4,50€
<i>Hugo mit Hausgemachte Hollersirup</i>	0,25l	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>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 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>Sprite^{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€

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€