

*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*

*Kalbstatar auf Joghurtspiegel, Chiliöl und süßsaurem  
Herbstgemüse von der Gärtnerei Schweiger*

*16,90€*

*Tiroler Bruschetta*

*leicht überbacken*

*auf Schwarzbrot mit Bauerngeräucherten und Bergkäse*

*9,90€*

*Brotauswahl mit Olivenöl und gesalzener Butter*

*6,50€*

*Brotkorb*

*5,20€*

## *Zwischengang*

*Unsere Wochensuppe*

*5,90€*

*Russische Eier auf kleinem Salatbeet*

*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*

*Gebratener Schweinebauch vom Strohschwein  
vom Brunnerhof, an eigener Sauce  
auf Schmorgemüse*

*14,90€*

*Gebratenes Saiblingsfilet vom Fischhof Mulzer  
an Orangenaromen, bunten Chinakohl  
und Portulak*

*21,90€*

*Kürbisdudeln vom Hofladen Strauß  
mit Parmesanschaum, gebratenen Lauchherzen  
und rosa Beeren*

*als ZG 13,90€/ Als HG 15,90€*

## *Die Klassiker*

### *Backhendf-Salat*

*Marinierte Hähnchenstücke in einer knusprigen Panade  
rausgebacken*

*an gemischten Herbstsalaten 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*

*Kürbismudeln vom Hofladen Strauß*

*Kartoffelsalat*

*Röstkartoffeln aus Geiselhöring vom*

*Kartoffelbauernhof Karl*

*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*

*Apfelragout*

*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> <sup>15,12</sup>	0,25l	7,80€
<i>Aperol Spritz</i> <sup>15,12</sup>	0,25l	7,80€
<i>Glas Vïno Frizzante Miss Pearl</i> <sup>2</sup>	0,1l	4,50€
<i>Hugo mit Hausgemachtne 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<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 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>Sprite<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>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€





## *Degistife/Longdrinks*

<i>Gin Tonic mit Monkey 43 Gin<sup>20</sup></i>	9,50€
<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>Kirschlikör</i>	30%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€