

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

*Karamellisierter Ziegenkäse,
mit Balsamico Zwetschgen, Thymiancroutons
und Salaten von der Gärtnerei Schweiger*

14,90€

*Rindertatar mit Chiliöl mariniert,
auf gerösteten Schwarzbrot und Wildkräutersalat*

21,90€

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 Bauerngeräucherten vom Donautal*

9,90€

BFC- Burger by Martin

*Backhendl 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

*Saiblingsfilet vom Teichgut Mulzer in Butter confiert
an Karotten-Sesamsalat dazu Wasabischaum
und bunte Sprossen*

als Vorspeise: 17,90€

als Hauptgang: 23,90€

*Frittierte Sellerie-Sticks
auf pikanten Gemüse-Kokoscurry
18,00€*

*Premium Hähnchenbrust
auf jungen Spinat von der Gärtnerei Schweiger
mit leichter Zitronen-Pfeffersauce und Bulgur
22,90€*

*Glaciertes Schweinerückensteak mit Kräuterkruste
auf Rahmkartoffeln und Portulak
19,90€*

Unsere Empfehlungen des Chefs.

Hierzu passen perfekt unsere Beilagen zum Teilen.

Sharing is Caring

Backhendl-Salat

*Marinierte Hähnchenstücke
in einer knusprigen Panade,
an gemischten Salaten mit
Joghurtdressing*

18,90€

Knusprig gebackenes Saiblingsfilet vom

Teichgut Mulzer

*an Chinakohl -Salat und
Zitronen-Thymian-Mayo*

25,90€

Backhendl

*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*

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>	<i>0,1l</i>	<i>8,90€</i>
--	-------------	--------------

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

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

<i>Lillet Wild Berry</i> ^{15,12}		<i>7,80€</i>
---	--	--------------

<i>Aperol Spritz</i> ^{15,12}		<i>7,80€</i>
---------------------------------------	--	--------------

Wasser

<i>Labertaler Bio Wasser Classic</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50€</i>
--------------------------------------	-------------	--------------

<i>Labertaler Bio Wasser Classic</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90€</i>
--------------------------------------	--------------	--------------

<i>Labertaler Bio Wasser still</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50€</i>
------------------------------------	-------------	--------------

<i>Labertaler Bio Wasser still</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90€</i>
------------------------------------	--------------	--------------

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</i> ^{16,18}	0,2ℓ 3,80€	0,4ℓ 4,50€
<i>Coca Cola Zero</i> ^{16,18}	0,2ℓ 3,80€	0,4ℓ 4,50€
<i>Quasch Mischgetränk</i>		
<i>aus Fanta und Cola</i> ^{16,18}	0,2ℓ 3,80€	0,4ℓ 4,50€
<i>Fanta</i> ^{16,18}	0,2ℓ 3,80€	0,4ℓ 4,50€
<i>Zitronenlimonade</i> ^{16,18}	0,2ℓ 3,80€	0,4ℓ 4,50€
<i>Tonic Water</i> ²⁰		0,2ℓ 4,50€
<i>Almdudler</i> ^{16,18}		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>Gutmann Dunkles Hefeweizen¹</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

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 Regensburg²⁰</i>	8,50€
<i>Gin Tonic mit London Nr.3²⁰</i>	8,50€
<i>Gin Tonic mit Tanqueray ²⁰</i>	7,50€
<i>Rum Cola Havana Club Especial^{16,18}</i>	7,50€
<i>Rüscherl^{16,18}</i>	6,90€
<i>Rüscherl shot^{16,18}</i>	2,50€

<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>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€