

*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 und Getränke inkl. 19% MwSt.*

## *Vorspeisen*

*Frischer Feldsalat von der Gärtnerei Schweiger  
mit Parmesan, Croutons und Kartoffelkrusteln*

*Vorspeise 10,90€*

*Hauptgang 14,90€*

*Gebeizter Lachs mit Reiberdatschi  
an Sauerrahm und Herbstsalaten*

*Vorspeise 16,90€*

*Hauptgang 21,90€*

*Unsere Tagessuppe*

*6,90€*

*Brotauswahl mit Olivenöl und Kräuteraufstrich*

*6,50€*

*Brotkorb*

*5,20€*

## *Snacks / Kleinigkeiten*

*Gerne in die Mitte zum Teilen*

*Weiches Eigelb auf jungen Spinat*

*von der Gärtnerei Schweiger*

*und Steinpilzschaum*

*13,90€*

*BFC- Burger by Martin*

*Backhendf 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*

*Zweierlei vom Karpfen  
knusprig gebacken und pochiert  
mit Spinatcreme und eingelegten Kohlrabi*

*20,90€*

*Russische Eier auf Feldsalat  
mit Brotchips*

*15,90€*

*Zweierlei vom Rind nach Esterhazy Art  
rosa gebraten und geschmort  
mit Brezenknödel und Rotweinsauce*

*27,90€*

*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€*

## *Lachsforellensteak*

*vom Teichgut Mulzer  
an Kürbis-Kartoffelstampf  
und glacierten Mangold  
mit Fond Blanc*

*21,90€*

## *Backhendf*

*Marinierte Hähnchenstücke in  
einer knusprigen Panade  
mit Remouladensauce*

*19,90€*

## *Rinderrückensteak*

*ca. 200g aus Niederbayern  
„Zwiebelrostbraten“,  
dreierlei Zwiebeln und  
Rotweinsauce*

*23,00€*

## *Wiener Schnitzel vom Kalb*

*mit Preiselbeeren und Zitrone*

*22,90€*

## *Wirsingsteak*

*Geschmorter Wirsing  
mit Curry -Muskatblüten Fond  
und pikanten Mandeln*

*17,00€*

# *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)*

*7,90€*

*Hausgemachte Sorbet/Eis Auswahl*

*Pro Kugel 2,90€*

*Hausgemachtes Sorbet mit Cremant aufgegossen*

*9,90€*

# Getränkekarte

## Aperitif

*Ein Edles Glas*

*De Chanceny Crémant de Loire Brut* 0,1l 8,90€

*De Chanceny Crémant De Loire Brut Rose* 0,1l 7,90€

*Ohlig Sekt* 0,1l 4,90€

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

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

## Wasser

*Labertaler Bio Wasser Classic* 0,5l 4,50€

*Labertaler Bio Wasser Classic* 0,25l 3,90€

*Labertaler Bio Wasser still* 0,5l 4,50€

*Labertaler Bio Wasser still* 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>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>	<i>0,3l</i>	<i>3,90€</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Kneitinger Dunkel<sup>1</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>3,90€</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Kneitinger Radler<sup>1,15</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>3,90€</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Kneitinger Dunkles Radler<sup>1,15</sup></i>			<i>0,5l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Riedenburger Urweizen<sup>1</sup></i>			<i>0,5l</i>	<i>4,90€</i>
<i>Riedenburger Leichtes Weizen<sup>1</sup></i>			<i>0,5l</i>	<i>4,90€</i>
<i>Riedenburger Alkoholfreies Weizen<sup>1</sup></i>			<i>0,5l</i>	<i>4,90€</i>
<i>Cola Weizen<sup>1,16,18</sup></i>			<i>0,5l</i>	<i>4,90€</i>
<i>Russe<sup>1,16,18,15</sup></i>			<i>0,5l</i>	<i>4,90€</i>
<i>Nittenauer Amanda<sup>1</sup></i>				
<i>Eine Mischung zwischen Lager und Pils</i>				
<i>Hopfiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note</i>	<i>0,33l</i>			<i>4,10€</i>
<i>Nittenauer Le Chauffeur Alk. Frei</i>				
<i>Leicht zu trinken und geschmacksvoll</i>	<i>0,33l</i>			<i>4,00€</i>

## Weißweine/Roséweine

*Unser Hausschoppen*

*Grüner Veltliner trocken, Weingut Vock Österreich*

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

*Hausschoppen Schorle*

<i>1/4</i>	<i>4,90€</i>	<i>1/2l</i>	<i>7,90€</i>
------------	--------------	-------------	--------------

*Heideboden weiß,*

*Weingut Unger Burgenland*

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

*Sauvignon blanc*

*Weingut Unger Burgenland*

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

*Grauburgunder trocken,*

*Weingut Kesselring*

<i>1/8</i>	<i>6,00€</i>	<i>1/4</i>	<i>8,90€</i>	<i>1l</i>	<i>27,90€</i>
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

*Schilcher Rosé trocken,*

*Weingut Lazarus Österreich*

<i>1/8</i>	<i>5,90€</i>	<i>1/4</i>	<i>8,90€</i>	<i>1l</i>	<i>33,90€</i>
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

*Zweigelt Rosé trocken,*

*Weingut Vock Österreich*

<i>1/8</i>	<i>5,80€</i>	<i>1/4</i>	<i>7,90€</i>	<i>1l</i>	<i>29,90€</i>
------------	--------------	------------	--------------	-----------	---------------

## 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 Gin<sup>20</sup></i>	<i>9,50€</i>
<i>Gin Tonic mit London Nr.3<sup>20</sup></i>	<i>8,50€</i>
<i>Gin Tonic mit Tanqueray <sup>20</sup></i>	<i>7,50€</i>
<i>Rum Cola Havana Club Especial<sup>16,18</sup></i>	<i>7,50€</i>
<i>Rüscherl<sup>16,18</sup></i>	<i>6,90€</i>
<i>Rüscherl shot<sup>16,18</sup></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>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€