

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€

Zwiebelkuchen

mit Sauerrahm Dip und Salat Garnitur

12,90€

dazu empfehlen wir

Federweiser Schilcher Sturm rose

0,2l 6,90€

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

*Gebratenes premium Seeforellenfilet vom Teichgut Mulzer
dazu Chinakohl, Orangenglasur und Rote Bete*

24,90€

*Cordon Blue im Mexican Style vom Kalbsrücken
gefüllt mit Cheddar-Käse und Putenschinken
dazu Jalapenosmayo, Tomatenragout und Kartoffelstroh*

27,90€

*Geschmorte Rinderrippen
mit gebackenen Zwiebelringen und Bio Mais*

26,90€

*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

<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> ^{15,12}		7,80€
---	--	-------

<i>Aperol Spritz</i> ^{15,12}		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</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

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 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€