

Schmankerl im Kurvenwirt

„Bayerischer Wurstsalat“ von der Regensburger Wurst in Schnittlauchvinaigrette mit Essiggurke und blauen Zwiebeln	8,30 €
Schweizer Art mit Emmentaler Käse	9,30 €
Hausgemachter Obazda mit Radieserl und roten Zwiebeln, dazu 1 Brez´n	8,20 €
Speckbrett´l mit frischem Kren und Essiggurke, dazu Bauernbrot	12,40 €

Salate

Kleiner gemischter Salat	3,60 €
Großer Bunter Salatteller von Rucola, Eisbergsalat, Chinakohl, Endiviensalat, Radicchio, Chicorée mit Kirschtomaten, Champignonscheiben, Radieserl, Croutons und Kürbiskernen	8,40 €
• mit gebratenen Pilzen	10,90 €
• Schafskäse, Schwarzbrotcroutons, Zwiebeln und Peperoni	12,40 €
• mit Putenstreifen und Oliven	13,20 €
• Rinderlendenstreifen vom Irischen Weiderind und frischem Parmesan	17,20 €

Wählen Sie eines von unseren hausgemachten Dressings

* Frenchdressing * Balsamicodressing * Kräutervinaigrette

Sommerliche Schmankerl

Gebackenes Rotbarschfilet an Kartoffel-Gurkensalat mit Sc. Remoulade	11,80€
Rindertatar fertig abgeschmeckt mit Zwiebeln und Essiggurke dazu Butter und Brot 100g 11,90 € oder 180g 17,80 €	
„Ceasar Salat“ Romanasalat in Parmesandressing mit Buttercroutons, Kirschtomaten und gebratenen Putenstreifen	14,80 €
Ziegenkäse im Strudelteig gebacken auf Rucolasalat mit Champignons und Kirschtomaten in Balsamicodressing	11,80 €

Schmankerl im Kurvenwirt

„Allgäuer Käsespätzle“ mit viel Käse und Schmorzwiebeln 10,80 €

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten von der Schulter mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoss und Speckkrautsalat 9,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende 9,90 €

• von der Putenbrust 12,60 €

• von der Kalbsoberschale 17,90 €

„Kurvenschnitzel“ Schweinelende in Meerrettich-Senf-Panade 12,40 €

„Cordon Bleu“ vom Schwein gefüllt mit Emmentaler und gekochtem Schinken 13,80 €

Wählen Sie folgende Beilage

* Kartoffel-Gurkensalat * Speckbratkartoffeln * Pommes Frites

„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit frischen Schmorzwiebeln auf Speckbratkartoffeln und Kräuterbutter 13,20 €

„Kurvenpfanderl“ Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsobe und hausgemachten grünen Spätzle 16,40 €

„Zwiebelrostbraten“ Rinderlende vom Irischen Weiderind auf Bratkartoffeln mit frischen Schmorzwiebeln, dazu einen kleinen gemischten Salat 17,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Puderzucker 5,20 €

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach Tagesempfehlungen