



Unsere Empfehlungen aus der Winterküche

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel und Gemüsejulienne

€ 4,20

Cremesuppe von der Pastinake mit Schwarzbrotcroutons und Walnüssen

€ 4,50

Hauptgerichte

Saibling auf der Haut gebraten

mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse und eingelegter roter Beete

€ 17,50

Schlachtfrische Karpfen aus heimischer Teichwirtschaft

mit Petersilienkartoffeln und Salat

Je nach Gewicht ab 16,90 € pro Portion

Schwarzwälder Cordon-Bleu von der Schweinelende

gefüllt mit geräuchertem Schinken und Emmentaler,

dazu Pommes frites und Salat

€ 12,90

Gulasch von der Hirschschulter

mit kräftiger Schmorsoße, Waldpilzen, Spätzle und Salat

€ 15,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Röstzwiebel, Spätzle und Salat

€ 17,20

Zum Dessert

Dessert-Variation

Nougatknödel, Eis „gebrannte Mandel“, Zwetschgenröster, Schokobrösel

€ 6,90

Mousse von der Tonkabohne

lauwarme Zimtkirschen, karamalisierte Walnüsse

€ 5,50

Fischgerichte

ganzer Zander – Edelfisch aus kontrollierter Aquakultur	ab € 17,90
Zanderfilet – kerniges Filetstück mit wenig Gräten	€ 15,50
Seehechtfilet - saftiges Filetstück ohne Gräten aus Wildfang	€ 11,90
Regenbogenforelle	ab € 14,90

... und wenn was ins Netz gegangen ist, können wir auch **fangfrischen Donaufisch** anbieten.

Fragen Sie bei Interesse bitte unser Servicepersonal!

Als Beilage zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln, Remoulade (8) **und** einen gemischten Salatteller.

Die Preise der Fischgerichte richten sich nach Gewicht und können deshalb im Preis variieren. Zum Backen unserer Fischgerichte verwenden wir ausschließlich hochwertiges, cholesterinfreies Pflanzenfett.

3 Stück hausgemachte Fischwürste

unsere Spezialität nach altem Familienrezept zubereitet, mit Petersilienkartoffeln, Remoulade und Salatteller

€ 8,90

Fisch vom Grill

Zanderfilet mit Kräuterbutter

Petersilienkartoffeln, Remoulade und Salatteller

€ 16,20

Fischduett (Zander- und Forellenfilet) mit

Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

€ 16,50

mediterrane Fischplatte; wahlweise Seehechtfilet und Garnelenspieß oder 3 Stück Garnelenspieße auf würzigem Curry-Gemüse-Reis, dazu Salat

€ 16,90

Hinweise zu **enthaltenen allergenen Stoffen** der **einzelnen Komponenten** erhalten Sie im zentralen Ordner. Wir halten bei bestehenden Allergien jedoch das persönliche Gespräch mit unseren Gästen für sinnvoller.

In unserer Küche werden **außergewöhnlich viel Fisch und Krebstiere** verarbeitet. Bei einer Allergie gegen diese Lebensmittel geben Sie bitte noch einen gesonderten Hinweis an die Küche (Kontaminationsvermeidung)- **Zusatzstoffe** (Ziffern hinter den Speisen) sind am Ende der Speisekarte erläutert.

Tagessuppe aus Rinderbrühe mit hausgemachter Einlage ab € 3,70

Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Lendchen
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat € 9,90

Zigeunerschnitzel (1,2,6,8)
mit würzig, scharfer Soße, dazu Pommes frites und Salat € 11,50

Schweinelendchen vom Grill
mit buntem Gemüse, Kräuterbutter, Pommes und Salat € 11,50

Bunte Salatteller

mariniert mit hausgemachtem Balsamicodressing
mit **gegrillten Zanderstreifen** € 11,50

mit **Backhendlstreifen** € 10,90

mit 2 St. **gegrillten Garnelenspießen** € 13,50

Fleischlos

mediterraner Curry-Gemüse-Reis mit Beilagensalat € 6,90

Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung,
dazu Salatgarnitur € 6,90

Beilagensalat klein € 3,20 groß € 5,50

Zum Nachtisch

empfehlen wir unsere Eisbecher aus der Mövenpick-Sommereiskarte, sowie unsere hausgemachten Tagesdesserts!

Hinweise zu **enthaltenen allergenen Stoffen** der **einzelnen Komponenten** erhalten Sie im zentralen Ordner.
Wir halten bei bestehenden Allergien jedoch das persönliche Gespräch mit unseren Gästen für sinnvoller.
In unserer Küche werden **außergewöhnlich viel Fisch und Krebstiere** verarbeitet. Bei einer Allergie gegen diese Lebensmittel geben Sie bitte noch einen gesonderten Hinweis an die Küche (Kontaminationsvermeidung)- **Zusatzstoffe** (Ziffern hinter den Speisen) sind am Ende der Speisekarte erläutert.

Für unsere kleinen Gäste

„Piraten-Snack“ Hähnchen Crossies mit Pommes frites	€	4,90
„Nixenteller“ 5 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	€	4,90
Kinderschnitzel mit Pommes	€	5,90
Portion Pommes	€	2,90
1 Paar Wiener (4, 6) mit Pommes	€	5,20

Für den kleinen Hunger

gebratener Leberkäse (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern, Kartoffeln und Salat	€	8,20
Currywurst (1,2,4,6,8) mit Pommes frites und Salat	€	8,20
Strammer Max Schinkenbrot (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern	€	6,50
2 Paar Wiener mit Semmel	€	5,20

Brotzeiten ab 14.00 Uhr

Bayer. Wurstsalat (2,4,6) mit Semmel	€	6,50
Schweizer Wurstsalat (1,2,4,6) mit Semmel	€	6,90
Lachsbrot (Lachsersatz (1,2)) mit Zwiebeln	€	6,50
Wurstbrot reichlich garniert	€	4,90
Käsebrot reichlich garniert	€	4,90
Schmalzbrot; hausgemachtes Griebenschmalz u. Zwiebel	€	2,50

Hinweise zu **enthaltenen allergenen Stoffen** der **einzelnen Komponenten** erhalten Sie im zentralen Ordner.
Wir halten bei bestehenden Allergien jedoch das persönliche Gespräch mit unseren Gästen für sinnvoller.

In unserer Küche werden **außergewöhnlich viel Fisch und Krebstiere** verarbeitet. Bei einer Allergie gegen diese Lebensmittel geben Sie bitte noch einen gesonderten Hinweis an die Küche (Kontaminationsvermeidung)- **Zusatzstoffe** (Ziffern hinter den Speisen) sind am Ende der Speisekarte erläutert.

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten mit Jacobs BANKETT Caffé Crema

Tasse Kaffee	€	2,20
Haferl Kaffee	€	2,90
Kännchen Kaffee	€	4,20
Milchkaffee	€	2,90

Kaffeespezialitäten mit Splendid Espresso Aroma Tradizionale

Espresso	€	2,10
doppelter Espresso	€	3,90
Cappuccino mit Milchschaum	€	2,90
Latte Macchiatto	€	3,20

Kaffeespezialitäten koffeinfrei

Gerne bereiten wir Ihnen Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Latte Macchiatto zum selben Preis auch koffeinfrei zu.

Haferl Heisse Schokolade mit Sahne	€	2,90
Haferl Heisse Milch	€	1,90
Glas Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee)	€	1,90
Heiße Zitrone	€	1,90
Glühwein	€	3,50
Tee mit Rum	€	3,90
Glas Grog	€	3,90

Fragen Sie auch nach unserem Tagesangebot an Kuchen oder Torten

Stück € 2,90 bis 3,10

In unseren Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld enthalten.

Information über Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff – 2) mit Konservierungsstoff – 3) mit Antioxidationsmittel – 4) mit Geschmacksverstärker5) geschwefelt – 6) mit Phosphat –7) koffeinhaltig – 8) mit Süßungsmittel

Getränkekarte

Biere der Innstadt-Brauerei Passau

Original Helles	0,3l	€ 2,20	0,5 l	€ 3,20
Pils			0,3 l	€ 3,00
Hefeweizen	0,3 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,50
Radler (8)	0,3 l	€ 2,20	0,5 l	€ 3,20
alkoholfreies Bier „Null Komma Josef“				0,5 l € 3,60
dunkles oder leichtes Weizen				0,5 l € 3,50
alkoholfreies Weizen				0,5 l € 3,60
Ruß (Weizen mit Chabeso)				0,5 l € 3,50
Schwarzbier				0,5 l € 3,60
Apfelmost (5)				0,25 l € 1,80 0,5 l € 3,50
Mostschorle (5)				0,25 l € 1,70 0,5 l € 3,20

Alkoholfreie Getränke

Orangen-Limonade, Chabeso (1,3)	0,25 l	€ 1,40	0,50 l	€ 2,70
Hollerspritzer	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,40
Cola-Mix (1,7)	0,25 l	€ 1,70	0,50 l	€ 3,20
Coca-Cola (auch light), Fanta-Orange (1,3,7)			0,33 l	€ 2,70
Tafelwasser			0,50 l	€ 2,50
Adelholzener Mineralwasser prickelnd oder still	0,25 l			€ 2,40
Adelholzener Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 l			€ 4,70
Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50
Apfel- oder Orangenschorle	0,25 l	€ 1,70	0,50 l	€ 3,20
Johannisbeernektar	0,25 l	€ 1,90	0,50 l	€ 3,70
Johannisbeerschorle	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,40

Spirituosen

Obstbrände aus Haderer's Hausbrennerei (Obstler, Birne, Zwetschge)			2 cl	€ 2,60
Marillenbrand			2 cl	€ 2,60
Penninger's Bärwurz			2 cl	€ 2,60
Penninger's Blutwurz			2 cl	€ 2,60
Eierlikör, Amaretto, Kirschlikör, Underberg			2 cl	€ 2,50
Ramazotti, Baileys			2 cl	€ 2,60

Weinkarte

Offene Weine weiß

Grüner Veltliner vom Weinbau Kurt Angerer, Niederösterreich trocken, gut passend zum Fisch	1/8 l € 1,90	1/4 l € 3,70
Kallstadter Kobnert vom Weinparadies Freinsheim, Pfalz Silvaner halbtrocken	1/8 l € 1,90	1/4 l € 3,70
Weißburgunder vom Weinbau Mader, Niederösterreich fruchtiges Aroma, feine Fruchtsäure, trocken	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50
Rheinriesling vom Weinbau Mader, Niederösterreich angenehme Fruchtsäure, feiner Abgang, trocken	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50

Offene Weine rot und rosé

Zweigelt vom Weinbau Kurt Angerer, Niederösterreich trockener, vollmundiger Rotwein	1/8 l € 2,00	1/4 l € 3,90
Kalterersee trockener, leichterer Rotwein aus Kaltern, Südtirol	1/8 l € 2,00	1/4 l € 3,90
Burgenländer Blaufränkisch Cuveé, halbtrocken	1/8 l € 1,90	1/4 l € 3,70
Sommerwind rosé vom Weingut Wind, Burgenland, halbtrocken	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50
Schilerol (weinhaltiges Mischgetränk) mit frischer Minze		1/4 l € 4,90

Weinschorle weiß vom „Grünen Veltliner“	0,25 l € 2,50	0,5 l € 4,90
Sommerschorle weiß	0,25 l € 1,70	0,5 l € 3,20
Weinschorle rot vom „Blauer Zweigelt“	0,25 l € 2,50	0,5 l € 4,90
Sommerschorle rot	0,25 l € 1,70	0,5 l € 3,20

Unsere Weine enthalten Sulfite