



Zur Spargelzeit

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder Selection 2020, Qualitätswein vom Weinbau Mader,
fruchtiges Aroma, feine Fruchtsäure, trocken

1/8 l € 2,30 ¼ l € 4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsejulienne

€ 3,90

Spargel-Cremesuppe mit frischem Schnittlauch

€ 4,70

Hauptgerichte

gegrilltes Zanderfilet mit frischem, bayerischem Spargel,
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

€ 18,90

Schweinelendchen vom Grill mit frischem, bayerischem Spargel,
dazu Frischkäse-Kartoffeltascherl, Sauce Hollandaise

€ 16,90

Schwarzwälder Cordon-Bleu von der Schweinelende
deftig gefüllt mit geräuchertem Schinken und Emmentaler,
dazu Pommes frites und Salat

€ 14,50

Zum Dessert

Dessert-Variation mit einem Erdbeer-Topfenknödel,
Panna-Cotta im Glas und Erdbeer-Rhabarber

€ 7,90

„Kleines Feines“

wahlweise eine Kugel Vanilleeis oder Joghurt-Topfenmousse mit
Erdbeer-Rhabarber

€ 4,50

Unsere bewährten Klassiker

Tagessuppe aus Rinderbrühe mit hausgemachter Einlage ab € 3,70

Fischgerichte

ganzer Zander – Edelfisch aus kontrollierter Aquakultur ab € 18,50

Zanderfilet – kerniges Filetstück mit wenig Gräten € 15,90

Seehechtfilet - saftiges Filetstück ohne Gräten aus Wildfang € 11,90

Regenbogenforelle ab € 15,20

... 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 traditionell 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 € 16,50

Fischduett (Zander- und Forellenfilet) mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffeln € 16,90

mediterraner Fischteller; wahlweise Seehechtfilet und Garnelenspieß oder 3 Stück Garnelenspieße auf würzigem Curry-Gemüse-Reis, dazu Salat € 16,90 / € 17,50

Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Lendchen mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	€ 10,50
Zigeunerschnitzel (1,2,6,8) mit würzig, scharfer Soße, dazu Pommes frites und Salat	€ 11,90
Schweinelendchen vom Grill mit buntem Gemüse, Kräuterbutter, Pommes und Salat	€ 11,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 17,90

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

Bunte Salatteller

mariniert mit hausgemachtem Balsamicodressing mit gegrillten Zanderstreifen	€ 12,50
mit Backhendl in Kürbiskernpanade	€ 11,90
mit 2 St. gegrillten Garnelenspießen	€ 13,90

Zum Nachtisch

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

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	€	3,20
1 Paar Wiener (4, 6) mit Pommes	€	5,50

Für den kleinen Hunger

gebratener Leberkäse (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern, Kartoffeln und Salat	€	8,50
Currywurst (1,2,4,6,8) mit Pommes frites und Salat	€	8,50
Strammer Max Schinkenbrot (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern	€	6,90
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	€	2,30
Haferl Kaffee	€	3,00
Kännchen Kaffee	€	4,50
Milchkaffee	€	3,00

Kaffeespezialitäten mit Splendid Espresso Aroma Tradizionale

Espresso	€	2,20
doppelter Espresso	€	3,90
Cappuccino mit Milchschaum	€	3,00
Latte Macchiatto	€	3,50

Penninger`s Kaffeelikör als Schuss in Ihren Lieblingskaffee	2 cl	€	2,90
---	------	---	------

Kaffeespezialitäten koffeinfrei

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

Haferl Heisse Schokolade mit Sahne	€	3,00
Haferl Heisse Milch	€	2,20
Glas Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee)	€	2,20
Heiße Zitrone	€	1,90
Glühwein	€	3,50
Tee mit Rum	€	4,20

Fragen Sie auch nach unserem Tagesangebot an Kuchen oder Torten

Stück	€	3,00 bis 3,30
-------	---	---------------

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 Geschmacksverstärker 5) geschwefelt – 6) mit Phosphat – 7) koffeinhaltig – 8) mit Süßungsmittel

Getränkekarte

Biere der Innstadt-Brauerei Passau

Original Helles	0,3l	€ 2,30	0,5 l	€ 3,30
Pils			0,3 l	€ 3,00
Hefeweizen	0,3 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,60
Radler (8)	0,3 l	€ 2,30	0,5 l	€ 3,30

alkoholfreies Bier „Null Komma Josef“			0,5 l	€ 3,70
dunkles oder leichtes Weizen			0,5 l	€ 3,60
alkoholfreies Weizen			0,5 l	€ 3,70
Ruß (Weizen mit Chabeso)			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	€ 3,30

Alkoholfreie Getränke

Orangen-Limonade, Chabeso (1,3)	0,25 l	€ 1,40	0,50 l	€ 2,80
Hollerspritzer	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50
Cola-Mix (1,7)	0,25 l	€ 1,70	0,50 l	€ 3,30
Coca-Cola (auch light), Fanta-Orange (1,3,7)			0,33 l	€ 2,80
Tafelwasser			0,50 l	€ 2,60
Adelholzener Mineralwasser prickelnd oder still	0,25 l			€ 2,50
Adelholzener Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 l			€ 4,90
Apfel- oder Orangensaft	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50
Apfel- oder Orangenschorle	0,25 l	€ 1,70	0,50 l	€ 3,30
Johannisbeernektar	0,25 l	€ 1,90	0,50 l	€ 3,70
Johannisbeerschorle	0,25 l	€ 1,80	0,50 l	€ 3,50

Spirituosen

Obstbrände aus Haderer's Hausbrennerei (Obstler, Birne, Zwetschge)			2 cl	€ 2,60
Marillenbrand			2 cl	€ 2,90
Penninger's Bärwurz			2 cl	€ 2,80
Penninger's Blutwurz			2 cl	€ 2,90
Eierlikör, Amaretto, Kirschlikör, Underberg			2 cl	€ 2,50
Ramazotti, Baileys			2 cl	€ 2,80

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 € 2,70	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 € 2,70	0,5 l € 4,90
Sommerschorle rot	0,25 l € 1,70	0,5 l € 3,20

Unsere Weine enthalten Sulfite