



Unsere
Empfehlung

Unsere Winteröffnungszeiten:

MO warme Küche v. 11.00 bis 13.45 Uhr
und v. 17.00 bis 19.45 Uhr
nachmittags geschlossen

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

DO warme Küche v. 11.00 bis 13.45 Uhr
und v. 17.00 bis 19.45 Uhr
nachmittags geschlossen

FR und SA durchgehend

warme Küche von 11.00 bis 19.45 Uhr

Sonn- und Feiertage durchgehend

warme Küche von 11.00 Uhr bis 19.15
Uhr

**Betriebsurlaub v. 06.01.23 (ab 15.00 Uhr)
bis einschl. 16.02.23**

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Fleischstrudel und Gemüsejulienne

€ 4,70

mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

€ 4,20

Hauptgerichte

Saibling auf der Haut gebraten

mit Wirsing-Lauch-Gemüse, Petersilienkartoffeln und Salat

€ 18,90

Cordon-Bleu von der Schweinelende

gefüllt mit Wacholderschinken und Emmentaler,

dazu Pommes frites und Salat

€ 14,50

hausgebeizter Sauerbraten

mit Servietten-Semmelknödel und Blaukraut

€ 16,50

Dessert und Eisbecher

Dessert-Variation

Nougatknödel-Walnusseis -
Zwetschgenröster

€ 7,90

Panna Cotta mit Tonkabohne

warme Zimt-Kirschen - Nüsse

€ 5,90

Amaretto-Apfel im Weck

Amarettoschaum – Apfel-Eis-

Marzipan-Brösel

€ 4,90

Vanille-Spezial

eine große Kugel Vanilleeis,
Kürbiskernöl, Kürbiskerne

€ 4,20

Vanilla-Traum

große Kugel Vanilleeis mit
heißen Himbeeren

€ 4,20

Nuss-Duell

zwei Kugeln Walnusseis,
Eierlikör und Sahne

€ 6,50

Coupe-Dänemark

Vanilleeis, Schokosoße, Sahne

€ 6,50

Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoeis mit

Kirschragout und Sahne

€ 6,50

Kick-It

Espresso mit einer Kugel

Vanilleeis

€ 3,90

Kinder-Eiszwerg

Vanille- u. Schokoeis, Smarties,
Schokosoße, Sahne

€ 4,50

Unsere bewährten Klassiker

Fischgerichte

ganzer Zander – Edelfisch aus kontrollierter Aquakultur	ab € 19,50
Zanderfilet – kerniges Filetstück mit wenig Gräten	€ 16,90
Seehechtfilet - saftiges Filetstück ohne Gräten aus Wildfang	€ 12,90
Regenbogenforelle	ab € 16,20

... 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

€ 9,90

Fisch vom Grill

Zanderfilet mit Kräuterbutter

Petersilienkartoffeln, Remoulade und Salatteller

€ 17,50

Fischduett (Zander- und Forellenfilet) mit

Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

€ 17,50

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

€ 17,90 / € 18,90

Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Lendchen mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	€ 12,50
Zigeunerschnitzel (1,2,6,8) mit würzig, scharfer Soße, dazu Pommes frites und Salat	€ 13,90
Schweinelendchen vom Grill mit buntem Gemüse, Kräuterbutter, Pommes und Salat	€ 13,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 19,90

Fleischlos

mediterrane Curry-Gemüse-Reis mit Beilagensalat	€ 7,50
Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, dazu Salatgarnitur	€ 7,90
Beilagensalat	klein € 3,50 groß € 5,50

Bunte Salatteller

mariniert mit hausgemachtem Balsamicodressing	
mit gegrillten Zanderstreifen	€ 13,90
mit Backendl in Kürbiskernpanade	€ 13,90
mit 2 St. gegrillten Garnelenspießen	€ 16,90

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	€	5,50
„Nixenteller“ 5 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	€	5,50
Kinderschnitzel mit Pommes	€	6,50
Portion Pommes	€	3,90
1 Paar Wiener ^(4,6) mit Pommes	€	5,90

Für den kleinen Hunger

gebratener Leberkäse (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern, Kartoffeln und Salat	€	8,90
Currywurst (1,2,4,6,8) mit Pommes frites und Salat	€	8,90
Strammer Max Schinkenbrot (2,4,6) mit 2 Spiegeleiern	€	6,90
2 Paar Wiener mit Semmel	€	5,50

Brotzeiten ab 14.00 Uhr

Bayer. Wurstsalat (2,4,6) mit Semmel	€	6,90
Schweizer Wurstsalat (1,2,4,6) mit Semmel	€	7,20
Lachsbrot (Lachsersatz (1,2)) mit Zwiebeln	€	6,90
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 3,50
-------	---	---------------

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	1/8 l € 2,00	1/4 l € 3,90
vom Weinbau Kurt Angerer, Niederösterreich trocken, gut passend zum Fisch		
Muskat Ottonel	1/8 l € 2,50	1/4 l € 4,90
vom Weingut Wind, Burgenland, Qualitätswein duftig, lieblich, aromatisch, begehrenswert		
Weißburgunder	1/8 l € 2,30	1/4 l € 4,50
vom Weinbau Mader, Niederösterreich, Qualitätswein fruchtiges Aroma, feine Fruchtsäure, trocken		
Rheinriesling	1/8 l € 2,40	1/4 l € 4,70
vom Weinbau Mader, Niederösterreich, Qualitätswein angenehme Fruchtsäure, feiner Abgang, trocken		

Offene Weine rot und rosé

Zweigelt	1/8 l € 2,20	1/4 l € 4,20
vom Weinbau Kurt Angerer, Niederösterreich trockener, vollmundiger Rotwein		
48° Fahrenheit	1/8 l € 2,70	1/4 l € 5,20
vom Weingut Beck, Burgenland, Qualitätswein gekühlt zu trinkender, leichter Rotwein, halbtrocken		
Blauburger	1/8 l € 2,40	1/4 l € 4,60
vom Weingut Wind, Burgenland, gekühlt zu trinkender Rotwein, Waldbeerduft, lieblich		
Sommerwind rosé	1/8 l € 2,40	1/4 l € 4,60
vom Weingut Wind, Burgenland, Qualitätswein frisch, belebend, feiner Beerenduft, halbtrocken		
Schilerol (weinhaltiges Mischgetränk) mit frischer Minze		1/4 l € 5,50

Weinschorle weiß

vom „Grünen Veltliner“	0,25 l € 2,70	0,5 l € 5,20
Sommerschorle weiß	0,25 l € 1,80	0,5 l € 3,50

Weinschorle rot

vom „Blauer Zweigelt“	0,25 l € 2,90	0,5 l € 5,50
Sommerschorle rot	0,25 l € 1,90	0,5 l € 3,60

Unsere Weine enthalten Sulfite