



## Vorspeisen und Salate

- Blattsalate in leichtem Kräuter-Senf-Dressing mit Kirschtomate, Radi, Radieschen, Karotte und Sprossen € 5,90\*
- Feldsalat mit Weichandhof Haselnuss-Dressing, Kirschtomaten und Kürbis-Streusel € 6,90\*
- Gebackene Spanferkelbackerl auf Artischocken-Tomatensalat mit Bärlauch-Pesto € 10,80\*
- Gebeizter Lachs mit Apfel-Selleriasalat, weißer Balsamico und Wildkräutern € 13,00
- Gebratene Zwergerl (Kas-Kartoffelpflanzerl) auf Frühlingszwiebel-Radieschen mit jungen Blattsalaten € 9,60\*

## Brotzeit

- Weißbier Obazda mit blauen Zwiebelringen und Radieserl und Tresterbrot € 8,90\*
- Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger in Senf-Essig-Sud mit blauen Zwiebelringen und Gewürzgurken € 8,90\*
- 6 Nürnberger Rostbratwürstl auf Speck-Sauerkraut und Bratensaft € 9,50
- Kalbsfleischpflanzerl auf heißem Stein mit dreierlei Saucen-Dip und hausgemachtem Kartoffel-Endivien-Salat € 9,80

## Suppen

- Brennnessel-Kartoffelsuppe mit Speckkrusterln € 5,60
- Kaspessknödel in Rinder-Bouillon mit Röstzwiebeln € 5,90

## Vegetarisch

- Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in French Dressing € 11,80\*
- Dreierlei Knödel Spinat, Schwammerl, Blumenkohl-Meerrettich auf brauner Butter mit gehobeltem Parmesan und Sauerkraut € 14,50

## Vegan

- Arborio-Risotto-Kroketten auf Gemüse Bolognese und Blattsalaten in Balsamicodressing € 12,80\*

## Hausgemachte Nudeln

- Tiroler Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Thymian-Füllung in Schnittlauchbutter € 14,90\*

## Weichandhof Klassiker

- Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Bergkäse, Speck und Pommes frites € 10,90
- Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl € 11,90\*
- Ofenfrischer Schweinskrustenbraten aus artgerechter Haltung von der Schulter mit handgedrehten Kartoffelknödeln und hausgemachtem Speck-Krautsalat € 11,90\*
- Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit handgedrehten Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut € 14,50
- Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat € 20,50\*

- Kalbsleberscheiben in Südtiroler Apfel-Schalotten-Butter mit hausgemachtem Kartoffelstampf und jungem Spinat € 17,80\*

- Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebel-sauce, Röstzwiebeln, Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln € 19,80\*

- Bison Steak aus der Hüfte, rosa gebraten, unter der Thymiankruste mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Bohnengemüse, und hausgemachten Kartoffelrösti 180g € 26,50  
250g € 35,50

- Bisonfetzen mit pikanter Senfkruste auf Bratensauce mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Bratkartoffeln € 21,50\*

## Fisch

- Saiblingsfilet in Heusahne pochiert mit Kohlrabi und Kartoffelpüree € 19,80\*
- Resch gebratenes Zanderfilet auf bunten Graupen-Risotto mit Bärlauchpesto € 18,90\*

## Hausgemachte Nachspeisen

- Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Burgenländer Zwetschgenröster € 9,80
- Heiße Liebe 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm € 6,90\*
- Mousse von der Toblerone Schokolade in Blaubeersüppchen mit Mandelhippe € 6,50\*
- „Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremiges Vanilleeis € 4,90
- Marias Apfelstrudel seit 1975 aus eigener Produktion mit Schlagrahm dazu cremiges Vanilleeis € 5,60

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.