



Vorspeisen und Salate

- Blattsalate in leichtem Kräuter-Senf-Dressing mit Kirschtomaten, Radi, Radieschen, Karotten und Sprossen € 5,90*
- Feldsalat mit Weichandhof Haselnuss-Dressing, Kirschtomaten und Kürbis-Streusel € 6,90*
- Sülze vom Spanferkelbäckchen in Apfelessig-Gelee mit Sellerie-Remoulade und Wurzelgemüse-Salat in Kräutermarinade € 10,20
- Scheiben vom gebeizten Lachs an Apfel-Selleriesalat, mit weißem Balsamico und Wildkräutern € 13,00
- Ziegenkäsescheiben in Pumpnickel-Kürbiskern-Mantel gebraten auf süß-saurem Kürbis mit Rucolasalat und Preiselbeer-Vinaigrette € 12,60*

Brotzeit

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

Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Chili-Vanille-Apfel und Kernöl € 5,70
- Rinderbrühe mit Grießnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch € 5,60

Vegetarisch

- Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf-Dressing € 11,80*
- Dreierlei Knödl Spinat, Schwammerl-Semmel, Blumenkohl-Meerrettich auf Fass-Sauerkraut mit zerlassener Butter und Parmesanspäne € 14,50

Vegan

- Kürbis-Krautstudel mit Maronen-Tomaten-Kokos-Sauce und Blattsalaten in weißem Balsamicodressing € 12,80*

Hausgemachte Nudeln

- Kürbisravioli in Speck-Salbei-Butter mit Äpfeln, Maronen und Appenzeller Käse € 14,20*

Weichandhof Klassiker

- Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Bergkäse, Speck und Pommes frites € 11,50
- Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl € 12,30*
- Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödel, Bratenjus und Speck-Krautsalat € 11,90*
- Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut € 15,60
- Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat € 20,50*

- Panierte Kalbsleberscheiben auf Südtiroler Apfel-Zwiebel-Sauce mit gebratenem Brokkoli und Gratinkartoffeln € 17,80*

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

- Bison Steak aus der Hüfte, rosa gebraten, mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Rahmwirsing und Kartoffelkrusteln 180g € 26,50
250g € 35,50

- Bisonfetzen mit pikanter Senfkruste an Knödel-Gröstel und Gurkensalat € 21,50*

Fisch

- Gebratenes Eglifilet in Orangen-Enzian-Sauce mit gebratenem Fenchelgemüse und Alpenkartoffeln € 20,10*

- Resch gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Speckchip und hausgemachtem Kartoffelpüree € 19,80*

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*

- Hagebutten Tiramisu mit Toblerone Späne auf Beerengrütze und Apfelsorbet € 6,50

- „Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem 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.