



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 € 7,50*

Gesmokte Rinderschulter vom Green Egg mit BBQ Sauce auf Gemüse-Wildkräuter-Salat in Himbeerdressing € 13,20*

Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet mit Fenchel-Orangen-Salat und Sahne-Preiselbeeren € 13,80

Ziegenkäse mit Honig gratiniert an Tomaten-Aprikosen-Chutney mit Spinatsalat und Malzbrotchip € 13,50*

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 heißem Stein mit Sauerkraut und Bratensaft € 9,50

Weichandhof-Fleischpflanzerl mit Kalbs-Sauce hausgemachtem Kartoffel-Feldsalat und Kräutersenf € 12,80*

Suppen

Spinatcremesuppe mit Speck-Kartoffel-Krusteln € 5,90

Rinderbrühe mit kleinen Leberknödeln € 5,70

Vegetarisch

Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in Kräuter-Senf-Dressing € 12,80*

Dreierlei Knödel Spinat, Schwammerl-Semmel, Tomaten-Basilikum auf sautiertem Spitzkohl mit brauner Butter und Parmesan € 14,80

Vegan

Gebratene Graupenpflanzerl auf buntem Ofengemüse und Kräuterpesto € 14,50*

Hausgemachte Nudeln

Spinatravioli mit getrockneten Tomaten auf gebratenem Radicchio-Salat mit Parmesan in Butternage € 14,20*

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Bergkäse, Speck und Pommes frites € 12,10

Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl € 12,50*

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Kartoffelknödeln, Bratenjus und Speck-Krautsalat € 12,50*

Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut € 15,90

Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat € 20,50*

Gebratene Kalbsleberscheiben auf Kirschsauce mit breiten Bohnen und Kartoffel-Zwiebel-Tarte € 18,20*

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebel-sauce, Röstzwiebeln, Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln € 20,80

Mariniertes Spanferkelfilet auf Portweinsauce mit buntem Grillgemüse und Alpenkartoffeln € 21,20*

Gesmokter Jungrind-Tafelspitz vom Green Egg mit Tomaten-Gremolata, Portweinjus, Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,50*

Fisch

Gebratenes Bachforellenfilet mit Limetten-Pfeffer-Butter, jungem Spinat und Safranrisotto € 19,20*

Wiener Schnitzel vom Zander mit Kräuterpesto, glasierten Karotten und 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*

Mango-Mascarpone-Schnitte auf Schokobiskuit mit Orangensorbet € 7,20

„Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis € 5,20

Marias Apfelstrudel seit 1975 aus eigener Produktion mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis € 6,50*

* 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.