

Voorgerechten



Cremige Kartoffelsuppe mit Fass-Sauerkraut und Blutwurst Gröstl



Knackiger Ackersalat mit Radieserl vom Keltenhof in Kartoffel-Speck Dressing



Regensburger Wurstsalat mit Käse der Käsealm , roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hoofdgerechten



Ganze gebratene Forelle aus der herzoglichen Fischzucht mit Kräuterbutter, Kopfsalat und Butterkartoffeln



Tegernseer oder Wiener Schnitzel vom Oberbayrischen Kalbsrücken mit Kopfsalat und Bratkartoffeln



Ofenfrische Ente vom Geflügelhof Lugeder mit Blaukraut und Knöde

NAGERECHTEN



Bayrische Creme mit Fruchtmark und Beerengarnitur



Kaiserschmarren mit kalt gerührten Preiselbeeren, Vanilleeis und Apfelmus