



Vorspeisen

Gemischter Salat

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

4,30 €

Frischkäse-Aufstriche

Curry-Dattel, Tomate-Knoblauch, Meerrettich-Preiselbeer und Sauerteigbrot

6,50 €

✿ Tatar ✿

kleine Portion vom Rind, mit Sauerteigbrot und Butter

11,50 €

✿ Geräucherter Hirschschinken ✿

mit Blattsalat in Vinaigrette und gehobeltem Bergkäse

11,50 €

Brotsuppe

Kraftbrühe mit Sauerteigbrot und Schmelzzwiebeln

4,80 €

Tomatenrahmsuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln

5,80 €



Hauptspeisen

✿ Wildragout ✿

mit Semmelknödel und Preiselbeeren

22,80 €

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

20,40 €

✿ Biergulasch ✿

vom Rind mit Semmelknödel

22,20 €

Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln und überbackenen Sahnekartoffeln

24,90 €

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

23,90 €

Kalbsrahmbraten

mit Spätzle und Preiselbeeren

21,50 €

Schweinsbraten

mit dunkler Soße und Kartoffelknödel

14,00 €

✿ Blattsalat mit Putenbrust ✿

Blattsalat in Hausdressing mit gebratener Putenbrust in Kürbiskernpanade

16,50 €



Hauptspeisen

Zanderfilet

gebraten, mit Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln

21,80 €

✿ Blattsalat mit Zucchini-Schnitzel ✿

Blattsalat in Hausdressing mit gebratener Zucchini in Kürbiskernpanade

(vegetarisch)

14,80 €

Gemüse-Kartoffel-Reiberdatschi

mit Sauerrahm und Blattsalat in Hausdressing

(vegetarisch)

13,80 €

Pilzgulasch

mit Lauch, Zwiebeln und Graupen

(vegan)

15,90 €

Beilagen

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

4,30 €

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Salzkartoffeln

2,70 €

Blaukraut, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Gemüse

3,70 €



Brotzeiten

✿ Tatar ✿

vom Rind, zum selbst anmachen

18,50 €

Schweinsbratwürstel

mit Sauerkraut

11,50 €

Bratensulz

mit gekochtem Ei, Essiggurken und Zwiebeln garniert

11,50 €

Presssack

weißer Presssack in Essig und Öl, mit Zwiebeln

9,80 €

Rindfleischsalat

in Essig und Öl, mit roten Zwiebeln und Gurke

12,50 €

Wurstsalat

von „Regensburger“

wahlweise **Bayerisch**, **Schweizer** oder mit **Almkäse**

9,80 € / 10,90 € / 11,20 €

Essigknödel

geschnittene Semmelknödel in Essig und Öl

9,80 €



Brotzeiten

Schlossplatte

mit weißem Presssack, Geräuchertem, Mettwurst, Leberwurst,
Frischkäse, Meerrettich und Butter

15,50 €

✿ Wildplatte ✿

mit geräuchertem Hirschschinken, Wildfleischpflänzchen, Jägerwurst,
Meerrettich-Preiselbeer-Aufstrich und Butter

19,50 €

Käseplatte

mit Emmentaler, Bergkäse, Almkäse, Blauschimmelkäse,
Frischkäse, herzhaftem Fruchtdip und Butter

17,50 €

Frischkäse-Aufstrichplatte

Curry-Dattel, Tomate-Knoblauch, Meerrettich-Preiselbeer

11,50 €

Salatteller

großer gemischter Salat

wahlweise in **Hausdressing** oder **Vinaigrette**

wahlweise mit **Schinken und Ei** oder **Schafskäse**

14,00 € / 14,90 €

* zu allen Brotzeiten servieren wir hausgemachtes Sauerteigbrot



Nachspeisen und warme Getränke

❖ Operator-Schaum ❖

kalter Bierschaum mit Walnusseis und Sahne

6,60 €

Operator-Creme

karamellisierte Biercreme

4,60 €

Trüffesso

Espresso mit Operator-Bierpraline

4,20 €

Kaffee

Bohnenkaffee

Tasse 2,90 €

Kännchen 5,00 €

Cappuccino

Tasse 3,70 €

Latte Macchiato

Tasse 4,90 €

Espresso

Tässchen 3,00 €

Tee

Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminze, Grün, Earl Grey, Schwarz

Glas 2,90 €



Bier aus eigener Herstellung



Operator Doppelbock

7,5% Vol.

0,3l	4,90 €
0,5l	5,90 €

auch als Operator-Radler



Traditions Hell vom Fass

4,9% Vol.

0,3l	3,80 €
0,5l	4,70 €

auch als Traditions-Radler

Naturtrüb Hell vom Fass

4,9% Vol.

0,3l	3,90 €
0,5l	4,90 €

auch als Naturtrüb-Radler



Alkoholfreies

Alkoholfreies Bier

Helles oder Weizen von Herrnbräu

0,5l 5,50 €

Softdrinks

Spezi, Zitronenlimo, Orangenlimo

0,25l 2,90 €

0,5l 4,00 €

Cola

0,25l 3,20 €

0,4l 4,40 €

Cola Zero

0,33l 3,70 €

Wasser

Tafelwasser (Glas, medium)

0,25l 2,40 €

0,4l 3,10 €

Brauwasser (Glas, still)

0,25l 1,30 €

0,4l 1,90 €

Mineralwasser (Flasche, medium oder sanft)

0,5l 3,90 €

Schorle

Apfel, Johannisbeere, Kirsche, Rhabarber, Orange

0,25l 3,10 €

0,4l 4,80 €

Säfte und Nektar

Apfel, Johannisbeere, Kirsche, Rhabarber, Orange

0,25l 3,60 €



Wein

Weiß

Grüner Veltliner, trocken

Weingut Semmler, Weinviertel - Österreich, 12% Vol.

0,2l 5,20 €

Grauburgunder, trocken

Weingut Zähringer, Baden - Deutschland, 12% Vol.

0,2l 6,90 €

Lugana DOC Gloria, trocken

Weingut Malavasi, Lombardei - Italien, 12% Vol.

0,2l 7,80 €

Rot

Syrah-Merlot IGP „Jardin de Charmes“, trocken

Weingut Alma Cersius, Coteaux De Beziers - Frankreich, 12% Vol.

0,2l 5,20 €

Primitivo IGT, trocken

Weingut Confini, Apulien - Italien, 12,5% Vol.

0,2l 7,80 €

Merlot Reserve „Castellberg“, trocken

Weingut Zähringer, Baden - Deutschland 13,5% Vol.

0,2l 8,90 €

Rose

Les Agasses Rose, trocken

Chateau Val Joanis, Provence-Frankreich, 13,5% Vol.

0,2l 7,60 €

Weinschorle

weiß (6% Vol.), rot (6% Vol.)

0,25l 4,40 €

0,4l 6,00 €



Aperitif, Spritz und Hochprozentiges

Aperitif

Cremant de Loire brut

Cremant, Frankreich, 12,5% Vol.

0,75l 42,00 €

Prosecco, frizzante Perlwein

Venetien, Italien, 11,0% Vol.

0,1l 4,10 €

0,75l 28,80 €

Spritz (0,25l)

Lillet (12% Vol.), Aperol (11% Vol.), Limoncello (10% Vol.), Hugo (8% Vol.)

6,90 €

✿ Schlossgeist (2cl) ✿

gebrannt aus Operator Doppelbock (40% Vol.)

4,60 €

Obstbrand (2cl)

Obstwasser (38% Vol.), Williams Birne (40% Vol.), Himbeergeist (42% Vol.),

Kirschwasser (42% Vol.)

Brennerei Schladerer

4,10 €

Sonstige Spirituosen (2cl)

Underberg (44% Vol.), Jägermeister (35% Vol.), Ramazotti (30% Vol.),

Haselnusslikör (25% Vol.)

3,70 €