

Spezialitäten/ Wochenkarte/ Empfehlungen/ Saisonelle Schmankerln

Eine besondere Aperitif-Empfehlung:

Prosecco mit hausgemachtem Himbeer-, Heidelbeer- oder Holundersirup

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse

Vorspeisen:

Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne garniert, dazu Toastbrot

Bauernbrothappen vom frischem Bauernbrot mit hausgemachtem Gesellchten, garniert mit Sahnemeerrettich

Aus dem Suppentopf **täglich wechselnde Tagessuppen** mit saisonal typischen Gemüsearten oder eine klare Rinderbouillion vom Oberpfälzer Tafelspitz. Als Einlagen Leberknödel, Leberspätzle, Greisnockerl, Eiserstichbällchen, gefüllte Maultaschen, Fleischbällchen, Nudeln oder legierte Gries- und Reissuppe.

Neu, nur in den Sommermonaten: **SALATE - GESUND UND FIT** durchs Leben

Bunte Salatvariation mit Schinken, Käse, Ei, Zwiebeln und Dressing	7,90 €
Salat FIT FOR FUN mit gebratenen Speckstreifen, Croutons, Apfelspalten, Parmesan	7,90 €
GRIECHISCHER SALAT mit Schafskäse, Oliven (4), Zwiebeln und Oregano	8,50 €
Salat SPEZIAL mit Thunfisch, Peperoni, Oliven(4), Ei, und Zwiebeln	8,90 €
Salat A LA RÖSSLWIRT mit gebratenen Putenstreifen im Sesammantel	8,90 €
Salatteller mit gebackenen Champignons	8,90 €
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	8,90 €
Salatteller MEXICO mit gebackenen Chicken-Wings, Bohnen und Mais	8,90 €
Salatteller MEXICO VEGETARISCH mit Peperoni, Bohnen, Mais, Mozzarella Sticks	8,90 €
WELLNESS SALAT mit frischem Obst, rohem Bauernschinken, Mozzarella, Parmesan	9,80 €
Salatvariation „ NEPTUN “ mit gebackenen Meeresfrüchten	9,80 €
Salatvariation „ Calamari “ bunte Blattsalate mit gebackenen Tintenfischringen	9,80 €

Nach Ihrer Wahl mit Joghurt- oder Balsamicodressing und frischem Baguette

**Zitat: Ruhe bringt viel Zeit zum Leben,
Hektik kostet viel Zeit des
Lebens**

Ernährungslehre: Die Wirkstoffe im Salat

Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente - ohne diese Stoffe würde in unserem Körper Nichts richtig funktionieren. Sie sind an allen wichtigen Stoffwechselfvorgängen beteiligt. Damit kein Vitaminmangel auftritt, ist der Organismus auf regelmäßigen Nachschub aus der Nahrung angewiesen.

Mit Vitaminen und Mineralstoffen zu mehr Widerstandskraft

Auch Fleisch hat einiges an Vitaminen zu bieten. Die Gruppe der B-Vitamine ist in allen Fleischarten reichlich vertreten und auch Vitamin A kommt in nennenswerten Mengen vor, Schweinefleisch gehört zu den besten Vitamin B1-Lieferanten. Mit nur einem Schnitzel wird der komplette Tagesbedarf gedeckt. Neben Gemüse sind Fleisch- und Wurstwaren weitere wichtige Quellen für Vitamin B6 und Folsäure.

Bayerische Rösslwirt Schmankerln

Schweinsbraten

mit rescher Kruste vom Oberpfälzer Schwein in Natursoße mit Reiber- und Semmelknödel

Knuspriger Schweinshaxn in Natursoße und zweierlei Knödeln dazu Sauerkraut

Krustenbraten vom Spanferkel in Natursoße dazu Reiberknödel und Salatteller

½ **Bayerisches Brathendl** mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

Hausgemachte Krautwickerln mit Salzkartoffeln und Salatteller

Oberpfälzer Sauerbraten vom Bayerwaldrind, zart geschmort mit Semmelknödel und feinem Blaukraut

Rinderschmorbraten in Schwammerlrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Gekochte Ochsenbrust in Sahnemeerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln

Tafelspitz in Sahnemeerrettichsoße an Petersilienkartoffeln mit rote-Beete-Salat

Zarter Kalbsrahmbraten, vom Oberpfälzer Milchkalb mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

Kalbsnierenbraten in Natursoße dazu zweierlei Knödel und Salate der Saison

„**Wiener Schnitzel**“ vom **Milchkalb** mit Pommes Frites und Salatteller

Feines Rahmragout vom bayerischen Kalb mit frischen Champignons dazu Butterspätzle

WURSTSPEZIALITÄTEN

Aus der Rösslwirt- Metzgerei

2 Stück **bayerische Weißwürstel** mit süßem Senf und Bauernbrot

2 Stück **Pfälzer** mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

2 Paar **Rösslwirt Bratwürstel** gegrillt auf Sauerkraut mit Senf und Bauernbrot

Abgebräunter, **bayerischer Leberkäs** mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Hausgemachter Pressack rot und weiß auf Zwieberln dazu Bratkartoffeln

Weisheit:

Wer sein Leben nicht selbst steuert, wird von Anderen gesteuert

Steaks und Schnitzel von Rind und Schwein der heimischen Bauern

Zwiebelrostbraten von der Oberpfälzer Rinderlende, mit crossen Röstzwiebeln dazu Kroketen und Salate der Saison

Lendensteak „Waidmann“ mit Kroketen und Salatteller

Zigeunerrostbraten mit Pommes Frites und Salatteller

RÖSSLWIRT'S Filetpfandl, Rinder- und Schweinefilet in Schwammerlrahmsoße im Pfandl serviert, dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison

Schweinefilet „Favorit“ mit Schinken, Champignons und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salatteller der Saison

Schweinelendchen in Pfeffersahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat

Schlemmerschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller der Saison

Zigeunerschnitzel mit Reis und Salatteller

Rahmschnitzel mit Reis und Salat

Jägerschnitzel in feiner Schwammerlsoße dazu Pommes Frites und Salat

Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter dazu zartes Buttergemüse und Pommes Frites

Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Rahmsoße und Bandnudeln

Cordon Bleu vom Oberpfälzer Hausschwein mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salatteller

Zwiebelkottlett natur gebraten mit crossen Röstzwieberln und Käse überbacken, dazu Kroketen und Salat

Kottlett paniert mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Salaten der Saison

Prager Schnitzel mit Paprika, Speck, Peperoni und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites oder Salzkartoffeln und Salat

Brotzeit ist die schönste Zeit

Herzhafter „Rösslwirt“ Brotzeitteller

mit Geräuchertem, Emmentaler, Leberkäse, Pressack, Bierwurst und Leberwurst deftig garniert, dazu Bauernbrot

Bayerischer Wurstsalat aus der Rösslwirt-Metzgerei, sauer angemacht mit Zwiebeln und garniert, dazu Bauerbrot

Frisch gehacktes **Oberpfälzer Rindertartar** mit Zwiebeln und Eigelb garniert, dazu Bauernbrot und Butter

Obazda (mit Paprika angemachter Tortenbrie) mit Zwiebelringen, garniert dazu Bauernbrot

Saisonell vom 25.Juli bis 30. August **SCHWAMMERLZEIT**

Frische Pfifferlinge mit Ei und Zwiebeln im Pfandl geschwenkt dazu Bratkartoffeln 8,40 €

Frische Rahmschwammerln mit allerhand Kräutern und Semmelknödeln 8,90 €

Bunter Salatteller mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebelgröstl dazu Toastbrot 8,90 €

Böhmische Lendchen, saftige Schweinelende auf Rahmschwammerln mit hausgemachten Spätzle 11,90 €

Gemischter sommerlicher Beilagensalat 3,80 €

Wild aus eigener Jagd

Zarte Rehschnitzelchen vom Grill

in Wildpreiselbeersosse dazu Kartoffelrösti und Rosenkohlgemüse

Waidlerisches Hirschsteak im Pfandl gebraten

auf Champignonrahmsosse mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Rehbraten in Wacholderrahmsosse

dazu Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Hirschbraten in feiner Wildrahmsosse dazu Semmelknödel und feines Apfelblaukraut

Mai bis Mitte Juni

Frischer Spargel aus Abensberg - Das Gemüse der Königsklasse

Schinkenröllchen mit frischen Spargel dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Spargel-Toast

Toastbrot mit Schinken, frischem Spargel, Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Salatgarnitur

Spargel-Filet

Schweinefilet vom Grill mit frischem Spargel dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Kalbssteak „Gourmet“ mit Schinken, Spargel, Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salate der Saison.

Spruch:

Waidler reden nicht viel, Sie nehmen den Gast herzlich auf und bewirten ihn königlich!

Fischspezialitäten aus heimischen Gewässern, Flüssen und Meer

Frische Forellen aus eigenem Teich wahlweise gebacken, oder „Müllerin-Art“

Donauwaller natur gebraten auf Pfannengemüse dazu Reis und Salatteller

Karpfen aus heimischen Gewässern gebacken, dazu Kartoffelsalat und Salatteller

Zanderfilet vom Grill mit Weißweinsauce dazu Butterreis und Salatteller

Lachssteak natur vom Grill in Kräuterrahmsauce dazu Reis und Salat

Pangasiusfilet natur in Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salat

Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat

Rotbarschfilet natur gebraten auf Tomatensauce dazu Spinatnudeln und Salate der Saison

Steinbeisserfilet - eine Spezialität aus dem Eismeer natur gebraten in Dillrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison

-Aschermittwoch und Karfreitag jeweils großes Fischessen-

Nudeln sind Gesund

Nudeln enthalten wenig Fett und sie sind reich an wertvollen Kohlenhydraten. Die Kohlenhydrate in Nudeln halten beispielsweise den Blutzuckerspiegel im Gleichgewicht - eine wichtige Voraussetzung für konstante Leistungsfähigkeit.

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti Bolognese

Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch

Pfeffernudeln - gegrillte Putenstreifen auf Bandnudeln mit geschrotetem Pfeffer und Sahnesauce

Warme Süßspeisen

Rösslwirts hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Rösslwirts Kaiserschmarrn

hausgemacht frisch aus der Pfanne mit Rosinen und Zucker glasiert, dazu Apfelmus oder Früchte

Gebackene Apfelringe im Bierteig mit Zucker und Zimt an Vanillesoße

Germknödel gefüllt mit Powidl und Vanillesoße

Eispalatschinken

Weitere Bayerische Köstlichkeiten und hausgemachte Kuchen

Ausgesuchte **Eisbecher und Eisdesserts in unserer Eiskarte**

Unser Eis beziehen wir ausschließlich von Schöller und Mövenpick

Woher kommt das Wort Schnaps?

Das Wort kommt aus der niederdeutschen Sprache und ist verwandt mit dem Begriff „Schnappen“, was davon angeleitet wurde, dass der Schnaps in einem Zuge auszutrinken war.

Schnaps aus **Bayern** den jeder mal probiert haben muß:
BÄRWURZ, BLUTWURZ, WALDSCHRAZL

Bier „Flüssiges Brot“

Durch den Brauprozess gehen die Inhaltsstoffe der Gerste keineswegs verloren. So finden sich von dem Roh-Protein der Gerste 93%, vom verdaulichen Protein 85% im Bier wieder. Auch die Mineralsalze und Vitamine bleiben erhalten.

Zum Ausschank kommen bei uns seit über 80 Jahren
die **Biere der Hacker Pschorr Brauerei in München**
Vollbier Hell und Pils vom Faß frisch für Sie gezapft
Weizen Hell, Dunkel, Leicht und Kristall aus der Flasche im Weizenglas

Vollbier Dunkel vom Faß aus der **Klosterbrauerei Andechs** wird frisch für Sie gezapft

Heimisches Bier liefert uns die Brauerei Hofmark aus Cham

dabei können Sie wählen: Hofmark Bio Pils

Hofmark Bio Weizen hell

Hofmark Hell

alle in der Flasche mit klassischen Bügelverschluss

Die ganzheitliche Lehre vom Leben, bewusstes Essen und Trinken.

Für eine Harmonie der Lebensenergien. Gewürze spielen dabei eine entscheidende Rolle für das Immunsystem und Stoffwechsel.

Zimt, Kardamon, Nelken und die Schärfe durch Pfeffer, Chilli und Ingwer reizen die Sinne. Die besonderen Kompositionen bieten einen hocharomatischen, typischen scharfwürzigen Genuss.

Für inneres Gleichgewicht, Zufriedenheit und Lebensfreude.

Teespezialitäten aus dem Hause Eilles

Eilles **Grüntee Asia Superior Blatt**

Eilles **English Select Ceylon Orange Pekoe** Schwarztee

Eilles **Sommerbeeren**, aromatische Früchteteemischung

Eilles **Rooibos Vanilla**, aromatischer Kräutertee

Eilles **Kamillenblüten** Kräutertee

Eilles **Pfefferminzblätter** Kräutertee

Teearten und Teesorten

Es werden heute vier traditionelle Formen unterschieden, denen unzählige von Teesorten zugeordnet sind:

Grüner Tee(Gunpowder, Sen Cha.....)

Weißer Tee (Pai Mu Tan, Mee Sum,.....)

Oolong (Dong Ding Oolong Cha, Ti Kuan Yin Cha....) und

Schwarzer Tee (Darjeeling, Dian Hong Cha,.....)

Weitere (wenig verbreitete) Teearten sind **Pu-erh-cha** (Pu Erh Tuo Cha, Palace of Pu Erh,....) und **Gelber Tee** (Jun Shan Yin Zhen).

Die Milch macht's!

Kalzium, Eiweiß und Vitamine: Milch ist wegen ihres hohen Nährstoffgehalts ein Grundnahrungsmittel. Sie enthält fast alle Nährstoffe, die der Mensch zum Leben braucht. Ein halber Liter Milch deckt rund 67% des Tagesbedarfs an lebenswichtigem Kalzium.

Schokoladen Spezialitäten

Haferl Schokolade mit Sahne

Russische Schokolade heiße Schokolade mit Rum und Sahne

Lumumba heiße Schokolade mit Cognac und Sahne

Pariser Schokolade heißer Schokolade mit Cointreu und Sahne

Schokolade Capriccio heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne

Kaffee - Spezialitäten

Kaffee hilft beim Denken!

Stimmt: Durch Kaffee werden Teile des Gehirns aktiviert, die für Aufmerksamkeit, Konzentration, Planung und Steuerung verantwortlich sind. Auch das Gedächtnis verbessert sich. Das hat eine Untersuchung mit der Magnetresonanz-Tomografie ergeben, bei der die Gehirnarbeit auf einem Bildschirm sichtbar wird.

Kaffee ist ein Flüssigkeits- Räuber!

Falsch: Auch wenn es lange Zeit immer wieder behauptet wurde. Mittlerweile ist wissenschaftlich eindeutig belegt, Kaffee entzieht Menschen, die in regelmäßig trinken, keine Flüssigkeit.

Eigens für Sie komponiert und frisch geröstet!

Unser Kaffee ist eine feine Komposition des Arabica Kaffees . Für unsere

Kaffeespezialitäten verwenden wir nur diese hochwertige **Arabicabohne** von **Logo Kaffee**. Diese zeichnet sich durch Ihren edlen Geschmack und deutlich geringeren Koffeingehalt aus. Durch spezielle Röstverfahren kann sie für jede Kaffeespezialität verwendet werden. Charakter: Volles Aroma mit fein milder Säure, klarer nussiger Geschmack.

Anbaugebiet:

Stammt ursprünglich aus Äthiopien. Heute ist die Kaffeepflanze in den ganzen Tropen kultiviert, insbesondere in Lateinamerika und Ostafrika.

Internationale Kaffeespezialitäten:

Rüdesheimer Kaffee heißer Kaffee mit Asbach Uralt und Schlagsahne

Pharisäer Kaffee heißer Kaffee mit Rum und Schlagsahne

Cafe Amaretto heißer Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne

Cafe Amsterdam heißer Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne

Cappuccino, Espresso mit Milchschaum

Espresso, klein, stark, schwarz

Milchkaffee

Latte Macchiato

Kaffee Creme

Espresso Choco

dazu empfehlen wir:

Nachmittags unsere selbstgebackenen Kuchen - Bitte beim Service nachfragen!

-Auf das Frühstück fertig los!-

Frühstück a la Rösslwirt	pro Person 6 €
zusätzlich	
2 Speiegeleier mit Schinken (1,2,3) oder Speck	2,50 €
2 Rühreier mit Schinken (1,2,3) oder mit Kräutern	2,50 €

Lebenswichtige Nährstoffe im Ei

Eier zeichnen sich durch einen hohen Gehalt von Proteinen aus und liefern viele Vitamine und Mineralstoffe. Ein Ei deckt den Tagesbedarf an Proteinen zu ca. 15%. Das wichtigste Vitamin im Ei ist das Vitamin A. Darüber hinaus sind bis auf Vitamin C alle lebenswichtigen Vitamine wie E, B1, B2, B6 und K enthalten. Der Eisengehalt eines Eis ist bemerkenswert, er deckt den durchschnittlichen Tagesbedarf zu 10%.

Gerne Empfehlen wir uns für Feierlichkeiten jeder Art.

Wir bieten Ihnen zu jedem Anlass das passende Ambiente. Wir planen mit Ihnen nach Ihren Wünschen jede Feierlichkeit so , dass diese für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Ob als Büffet oder mit einem erlesenem Menü.

Gedeck, Menükarte und Tischdeko ab 6 Personen

**Weinkarte mit Auswahl aus den verschiedensten Anbaugebieten/
Sekt und Schaumweine**

-Surfen Sie bei uns kostenlos im Internet! Schön, dass Sie da sind!-