

## Vorspeisen

### Burrata

Tomaten-Chutney | Basilikumöl | frittierter Rucola II 12,90

### Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate | Blattsalate | geröstete Kürbiskerne II 6,90

## Hauptgänge

### Variation von Blattsalaten

Chili-Öl | Holunder-Aceto | gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam II 15,50

### Blatt- und Rohkostvariation

Walnuss-Öl | Cranberry-Aceto | gebratenes Gemüse II 12,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | Pommes frites | Preiselbeeren II 15,60

### Zwiebelrostbraten vom Oberpfälzer Weiderind 220g

Bratenjus | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln II 25,70

### Neunburger Filetteller

Medaillons vom Oberpfälzer Jungschwein | Kräuterbutter überbacken  
Käsespätzle | Bratenjus | Röstzwiebeln | kleiner Beilagensalat II 21,90

### Gegrillte Lachsschnitte

Limetten-Sahnesauce | Ofengemüse | Erbsen-Kartoffelpüree II 24,90

### Gemüse-Kokos-Curry

Wokgemüse | Kokosmilch | Gelber Curry | Basmatireis II 14,90

+ Hähnchenbruststreifen II 4,00

+ knusprige Kantonente II 7,00

+ gegrillte Fjordlachsschnitte II 7,00

### Hausgemachte Rinderroulade

Speck | Zwiebel | Essiggurke | Rotwein-Jus | Rotkraut | Spätzle II 20,90

### Esszimmer Burger

Burger-Sauce | 100g saftiges Rindfleisch | Salatblatt | Speck | Gurke  
Tomate | geröstete Zwiebeln | Barbecue-Sauce | Pommes II 18,90

### Rigatoni all'arrabbiata

Speck | Chili | Knoblauch | Zwiebel | Tomatensugo | Parmesan II 15,90

### 300g Abensberger Spargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | Schwenkkartoffeln II 19,50

Paniertem Schweineschnitzel II + 6,50

Gemischtem Schinkenteller II + 5,50

## Dessert

### Crème brûlée vom Spekulatius

Brauner Zucker | Zimt-Eiscreme | Beeren II 8,90

### Warmer Schokoladen-Kuchen

Salted-Caramel Eiscreme II 9,90

## Softgetränke

Coca-Cola<sup>1,2</sup> | Coca-Cola light<sup>1,2,9,12</sup> 0,33 l 3,70

Fanta | Sprite | Mezzo Mix 0,33 l 3,70

Schweppes Bitter Lemon<sup>10</sup> 0,2 l 3,20

Labertaler classic | naturell (Bio-Mineralwasser) 0,5 l 3,60

## Fruchtsäfte

Orangensaft | Apfelsaft | Traubensaft | Maracuja-  
Nektar | Johannisbeer-Nektar | Kirsch-Nektar 0,4 l 4,50

Saftschorlen 0,4 l 4,20

## Limonaden

Bio PURE Kirsche-Aronia Limonade 0,33 l 4,90

Bio PURE Holunder-Ingwer Limonade 0,33 l 4,90

fritz-limo Melonenlimonade 0,33 l 4,90

## Biere

Naabecker Hell | Dunkel | alkoholfrei | Radler 0,5 l 3,80

Naabecker Pils 0,33 l 3,50

Jura Weißbier Hell | Dunkel | Leicht | alkoholfrei 0,5 l 4,20

Russen-Halbe | Cola Weizen 0,5 l 4,50



## Aperitif

<b>Aperol Sprizz</b> Prosecco   Aperol   Soda   Eis	0,3		5,90
<b>Hugo</b> Prosecco   Holunderblütensirup   Limette   Minze   Eis	0,3		5,90
<b>Lillet Wild-Berry</b> Lillet   Schweppes Wild-Berry   Beeren   Eis	0,3		5,90
<b>Maracuja Sprizz</b> Prosecco   Maracuja-Nektar   Aperol   Soda   Eis	0,3		5,90
<b>Limoncello Sprizz</b> <sup>10</sup> Prosecco   Limoncello   Bitter Lemon   Soda   Eis	0,3		5,90

## Weine

<b>Grüner Veltliner, Weingut Pleil</b> [weiß   trocken] QbA, Kabinett Niederösterreich	0,2 0,75		5,60 19,20
<b>Pinot Grigio Garda DOC Griwaldi</b> [weiß   trocken] Castelnuovo del Garda, Italien Qualitätswein	0,2 0,75		5,80 21,20
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> [rot   trocken] DOC Rue die Piane   Cantine Spinelli, Italien Qualitätswein	0,2 0,75		5,90 20,70
<b>Bischoffinger, Spätburgunder</b> [rot   lieblich] Weingut Bischoffingen, Baden, Deutschland Qualitätswein	0,2 0,75		6,10 22,50

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an  
unser Servicepersonal

[www.esszimmer.restaurant](http://www.esszimmer.restaurant)

Restaurant Tagungen  
**esszimmer**  
Catering Events