



WIRTSHAUS IM SEE

Starters / Vorspeisen	€
Mixed salad of the season with house dressing Gemischte Salate der Saison in Hausdressing	3,20
Fresh rocket salad with herb dressing, croutons and parmesan slice Frischer Rucolasalat mit Kräuterdressing, Croutons und Parmesanhobel	6,90
Smoked brook Trout fillet with potato fritter and cowberry cream Geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Reiberdatschi und Preiselbeersahne	8,90
„Steiermark“ Salad with fried turkey breast stripes, bacon, croutons, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil Salatvariation „Steiermark“ mit gebratenen Putenbruststreifen, Speck, Croutons, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	9,80
Summer leaf salad with balsamic vinegar, warm goat cheese and rosemary honey Sommerliche Blattsalate in Balsamicodressing mit lauwarmem Ziegenkäse und Rosmarinhonig	9,80
Soups / Suppen	
Soup of the season Suppe der Saison	3,80
Beef consommé with vegetables, sausage meat strudel and chives Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel, Brätstrudel und Schnittlauchröllchen	3,80
Blue white fish soup „Insel Wörth“ with Char, Catfish, Zander and julienne root vegetables Edelfischsuppe „Insel Wörth“ von Saibling, Waller und Zander mit Streifen von frischem Wurzelgemüse	5,50
Vegetarian dishes / Vegetarisch	
Two spinach dumplings with butter, parmesan slice and a small salad Zwei Spinatknödel mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan und Beilagensalat	9,90
Juicy vegetable strudel with tomato sauce and roasted seeds Saftiger Gemüsestrudel auf fruchtiger Tomatensauce und geröstete Kernen	9,90





WIRTSHAUS IM SEE

Fish dishes / <i>Fisch</i>	€
Fried rainbow Trout with lemon or almond butter, potatoes tossed in butter and leaf salad Im Ganzen gebratene Regenbogenforelle mit Zitronenbutter oder Mandelbutter, Schwenkkartoffeln und grünem Salat	12,90
Fillet of Char fried in the skin with a potato and leek duo and oyster mushrooms Filet vom Saibling in der Haut gebraten auf Kartoffel-Lauchrahmgemüse mit Austernpilzen	14,90
Fish platter „Insel Wörth“ Fried Catfish, Zander and Char with roasted market vegetables, potatoes tossed in butter and white wine cream sauce Fischplatte „Insel Wörth“ gebratene Filets von Wels, Zander und Saibling mit Marktgemüse, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln und Weißweinrahmsauce	15,90
Fish platter „Insel Wörth“ for two (für zwei Personen)	30,50
Meat dishes / <i>Hauptgerichte</i>	
Two schnitzel fried in barrel butter with French fries and a small salad Zwei in Fassbutter gebratene panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat	10,80
Pork Fillet Medallions with gorgonzola-bacon crust, fried zucchini and hash browns Schweinefiletmedaillions in einer Gorgonzola-Speckkruste auf gebratenen Zucchini und Rösti	13,90
Grilled Veal haunch steaks with parma ham and sage, glazed cherry tomatoes and fried potatoes Kalbslendensteaks vom Grill mit Parmaschinken und Salbei mit Schmortomaten und Bratkartoffeln	15,90
Juicy roast of beef haunch with roasted cheese spaetzle and spring onion sauce Saftiger Rostbraten von der Rinderlende auf Käse - Rahmspätzle und einer feinen Scharlottensauce	16,90
Desserts/ <i>Desserts</i>	
Warm apple strudel served with walnut ice cream and whipped cream Lauwarmer Apfelstrudel mit Walnusseis und Sahne	4,90
Austrian vanilla ice cream dumpling filled with apricot, served with wild berry sauce Eis-Marillenknödel auf Waldbeeren-Ragout	5,50

Please ask for our additional ice cream menu





WIRTSHAUS IM SEE

Kids menu/ Kinderkarte

Chicken-nuggets with French fries Gebackene Chicken - Nuggets mit Pommes frites	8,50
Small schnitzel with French fries Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,50
Two medallions of pork fillet with spaetzle and cream sauce Zwei Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce und Spätzle	7,50
Homemade potato fritter with apple sauce Hausgemachte Reiberdatschi mit Apfelmuss	3,20
Spaetzle or noodles with cream sauce, tomato sauce or butter Spätzle, Nudeln mit Rahmsauce, Tomatensauce oder Butter	2,80
French fries Portion Pommes frites	3,00

We are happy to provide you with a plate and you can share a meal with your parents.

Snacks / Brotzeiten

Sausage salad with onions and farmhouse bread Wurstsalat von der Regensburger mit viel Zwiebeln und Bauernbrot	6,20
Sausage salad with cheese, onions and farmhouse bread Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit viel Zwiebeln und Bauernbrot	6,50
„Obazda“ Bavarian cream cheese with bread Münchner Obazda auf dem Holzbrett mit Brot	6,90
Spaetzle with cheese with roasted onions and mixed salad Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	8,90
Two Bavarian veal sausages with prezel and sweet Bavarian mustard Zwei Stück Weißwürste mit frischer Brez'n und süßem Senf	4,20
Two ‚Debreziner‘ sausages with bread and mustard Zwei Stück Debreziner mit Brot und Senf	4,20
Fresh prezel Frische Brez'n	1,00

