

PASTA

nach Wahl Tagliatelle, Spaghetti, Penne

„Verde“ 7,50
mit Zucchini, Frühlingslauch, Petersilie,
Champignons & Feta in Weissweinrahm

„Provencale“ 7,50
mit Mozzarella, Tomate
& Kräutern

„Amatriciana“ 8,00
mit Schinken, pikanter Tomatensosse
& frischem Parmesan

„Salmone“ 9,50
mit Shrimps, Lachs & Dill
in Pernod-Weissweinrahm

„Prosecco“ 10,00
mit Shrimps & Hähnchenbruststreifen
in Prosecco-Sahnesosse, Parmesan

„Madeira“ 10,50
mit Schweinefilet, frischem Salbei
& Parmesan in Madeirasosse

Beilagensalat zu Pasta & Gratin 2,50

FISCH

Tintenfischtuben 10,00
in Olivenöl, Zitrone, Knoblauch,
dazu Brot & Salat

Risotto 10,00
mit Meeresfrüchten & frischem
Gemüse, dazu Salat

Lachsfilet 11,00
in Dijon-Senfrahm,
dazu Reis & Salat

GRATIN

aus dem Pizzaofen...

„Zucchini“ 9,00
gebratene Zucchini, Kartoffeln, Tomate
& Feta in pikanter Currysosse

„Aubergine“ 9,00
gebratene Aubergine, Kartoffeln, Tomate
& Feta in pikanter Curry-Knoblauchsosse

Gegrillter Feta*** 9,00
in Olivenöl, Tomate & Kräutern,
dazu Salat & Brot

„Caprese“ 9,50
Penne mit Hähnchenbruststreifen,
Tomatensosse, Basilikum & Mozzarella

„Pescados“ 12,50
Lachsfilet auf Rahmkartoffeln
mit Kräuter-Parmesankruste

Auf den schwarzen Tafeln im Lokal
sind unsere wechselnden
Tagesgerichte angeschrieben

NACHSPEISE

Schokoladeneis 3,80
mit Obst & Sahne

Vanilleeis 3,80
mit Obst & Sahne

Apfelstrudel 3,80
(warm) mit Sahne

Apfelstrudel 4,50
(warm) mit Vanilleeis

ORKAN



Öffnungszeiten:
täglich ab 18.00 , Sa. & So. ab 17.00

Küchenbetrieb:
täglich 18.00 - 23.00 , Sa. & So. 17.00 - 23.00

Pächter:
Jutta Konkel , Walter Stadlbauer

Telefon 54605

SUPPE

Tagessuppe	siehe Tafel
Tomatensuppe	3,00

VORSPEISE

Feta*** mit Oliven* & Peperoni** auf Salat, dazu Brot	6,00
Champignons paniert und gebacken auf Salat, dazu Joghurtdressing & Brot	6,50
Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Petersilie, dazu Salat & Brot	8,00

SALAT

mit Vinaigrette, Joghurtdressing & Brot

Kleiner Salat mit Vinaigrette & Brot	3,00
Grosser Salat gemischter Salat mit Obst	6,00
Salat „Toskana“ mit gerösteten Pinien-, Cashewkernen & angeschmolzenem Gorgonzola	10,00
Salat „Hähnchenbrust“ mit gebratenen Filetstreifen & Obst	10,00
Salat „Santa Fe“ mit gebratenen Streifen vom argent. Hüftsteak in Balsamico-Honig & Obst	11,00

VEGETARISCH

jeweils inkl. Beilagensalat

Gröstlpfanne Bratkartoffeln mit Ei & Käse	7,00
Kässpätzlen mit Zwiebeln & verschiedenen Käsesorten	7,50
Maultaschengeschnetzelt mit Gemüsefüllung in Marsalasoße	8,00
Gemüserisotto mit Champignons & frischem Gemüse	8,00
Korsische Kartoffelpfanne mit Feta***, Oliven*, Tomate, Rosmarin	8,00
Sardische Kartoffelpfanne mit Halloumi (zyprische Käsespezialität), Tomate, Zucchini, Oliven* & Oregano	9,00
Jalapeños gebackene rote Chilischoten (pikant) gefüllt mit Frischkäse, dazu Brot	8,00
Tortillas gefüllt mit Feta***, Zucchini & Champignons in Thymian-Sherry	8,00
Gegrillter Feta*** in Olivenöl, Tomate & Kräutern, dazu Brot	9,00
Champignons ...vegan gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Thymian & Weisswein, dazu Brot	7,50
Basmatireis ...vegan in Sesamöl gebraten mit Gemüse, grünem- Curry (leicht scharf) & Cashewkernen	8,50
Risotto ...vegan mit Champignons, Zucchini, Mango & Cashewkernen in Kurkumasosse (pikant)	8,50

FLEISCH

VOM HUHN

Filet „Mango“ geschnitzt in leicht scharfer Curry- Sahnesosse, dazu Bratkartoffeln & Salat	10,00
Filet „Kapern-Senf“ geschnitzt mit Gemüse in Kapern- Senfrahm, dazu Spätzle & Salat	10,00
Filet „Port“ geschnitzt mit Gemüse in Portwein- rahm, dazu Spätzle & Salat	10,00
Mexikanisches Huhn Filet geschnitzt mit frischem Gemüse & Shrimps, dazu Tortilla-Chips & Salat	10,00
Saltimbocca Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, frischem Salbei & Parmaschinken in Weisswein, dazu Brot & Salat	11,50

VOM SCHWEIN

Currywurst Bockwurst mit hausgem. Sosse (pikant), dazu Bratkartoffeln	6,00
Schnitzel paniert dazu Bratkartoffeln & Salat	9,00
Schnitzel gefüllt (paniert) mit Gorgonzola, Tomate, Champignons, dazu Bratkartoffeln & Salat	11,00
Cordon bleu gefülltes Schnitzel mit Schinken & Käse, dazu Bratkartoffeln & Salat	11,00

VOM SCHWEIN

Pilzrahm-Medaillons mit frischen Champignons, dazu Spätzle & Salat	11,50
Medaillons in Birnen-Gorgonzolasosse, dazu Spätzle & Salat	11,50

VOM RIND

Rindergeschnetzelt in Pflaumen-Cognacsosse, dazu Bratkartoffeln & Salat	11,00
Steak Argentinisches Hüftsteak mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & Salat	12,00

VOM LAMM

Lammschnitzel mit Parmaschinken in Rotweinsosse & Creme fraîche-Dip, dazu Bratkartoffeln & Salat	12,50
Lamm „Montagna“ Geschnetzelt in Tomate-Olive*, dazu Bratkartoffeln & Salat	12,50

BEILAGEN

Portion Fingernudeln extra	2,50
Portion Beilagengemüse extra (Zucchini, Karotte, Bohnen, Champignons)	3,00
Gemüse anstelle regulärer Beilagen	2,50

OBSTBRÄNDE

Obstler	2cl	2,50
Himbeergeist	2cl	2,50
Zwetschge	2cl	2,50
Williams Birne	2cl	2,50
Mirabelle	2cl	2,50
Kirsche	2cl	3,00

ANIS

Ouzo	2cl	2,50
Sambuca	2cl	2,50
Pernod**	4cl	4,00
Ricard**	4cl	4,00

KRÄUTER

Jägermeister	2cl	2,50
Bärwurz	2cl	3,00
Blutwurz	2cl	3,00
Escorial grün**	2cl	3,00

RUM

Havana Club	2cl	3,00
Bacardi	2cl	3,00
Myers's Rum	2cl	3,00

WHISKEY

Ballantines	2cl	3,00
Tullamore Dew	2cl	3,50
Jack Daniels	2cl	3,50
Glenfiddich	2cl	4,00
Jameson	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,00

DIVERSE

Jubiläums Aquavit	2cl	3,50
Moskovskaya	2cl	2,50
Finlandia	2cl	2,50
Tequila braun	2cl	2,50
Tequila weiss	2cl	2,50
Grappa	2cl	3,00
103 Bobadilla	2cl	3,00
Veterano Osborne	2cl	3,00
Calvados	2cl	3,00
Vecchia romagna	2cl	3,00
Frangelico	2cl	3,00

* chininhaltig // ** mit Farbstoff

ORKAN



Öffnungszeiten:
täglich ab 18.00 , Sa. & So. ab 17.00

Küchenbetrieb:
täglich 18.00 - 23.00 , Sa. & So. 17.00 - 23.00

Pächter:
Jutta Konkel , Walter Stadlbauer

Telefon 54605

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser Labertaler (still / medium / spritzig)	0,2 0,4	1,70 2,60
Coca-Cola (coffeinhaltig)	0,4	3,00
Spezi	0,4	3,00
Apfelschorle	0,4	3,50
Saftschorle	0,4	3,50
Holunder-Ingwer Limo Riedenburger Pure Bio	0,33	3,50
Tonic Water*	0,2	2,50
Bitter Lemon*	0,2	2,50
Apfelsaft	0,2	2,20
Orangensaft	0,2	2,20
Traubensaft	0,2	2,20
Johannisbeer Nektar	0,2	2,20
Rhabarber Nektar	0,2	2,20
Pink Grapefruit Nektar	0,2	2,20

HEISSGETRÄNKE

Espresso	1,80
Cafe noir	2,00
Cappuccino	2,50
Latte macchiato	2,80
Tee (Schwarz / Kamille / Pfefferminze / Früchte)	2,00
Kakao mit Sahne	2,80

BIER

EICHHOFENER

Fassbier:

Helles	0,4	3,00
Dunkles	0,4	3,20
Radler	0,4	3,00
Dunkles Radler	0,4	3,00

Flaschenbier:

Pils	0,33	2,80
------	------	------

SCHNEIDER WEISSE

Schneider Weizen - original	0,5	3,40
Schneider Weizen - leicht	0,5	3,40
Schneider Weizen - alkoholfrei	0,5	3,40
Russ	0,5	3,40

ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Helles - Riedenburger Bio	0,5	3,60
Alkoholfreies Weizen - Schneider	0,5	3,50

Eichhofener und Schneider Weisse
sind Brauereien aus der Region
rund um Regensburg

WEISSWEIN

Weinschorle	0,2	2,80
Weinschorle	0,4	4,60
Pinot Grigio I.G.T. Italien, trocken	0,2	3,90
Grüner Veltliner Österr. Qualitätswein, trocken	0,2	3,90
Chardonnay I.G.T. Veneto, trocken	0,2	3,90
Terras de Xisto D.O.C. Portugal, trocken	0,2	3,90
Riesling Weingut Köwerisch/Mosel, trocken	0,2	4,20
Burgunder vom Löss Kolkmann Österreich, trocken	FL.	22,00
Prosecco I.G.T. Italienischer Perlwein	0,1 FL.	3,50 17,00
Sekt Hausmarke	FL.	22,00

ROTWEIN

Merlot I.G.T. Veneto, trocken	0,2	3,90
Redondo D.O.C. Portugal, trocken	0,2	3,90
Cabernet Sauvignon d'Oc IGP Südfrankreich, trocken	0,2	4,00
Primitivo I.G.T. Salento, trocken	0,2	4,00
Rioja Crianza D.O.C. Palacios Remondo, tr.	FL.	25,00

APERITIFS

Sherry (dry / medium)	5cl	3,50
Martini (bianco / dry)	5cl	3,50
Portwein	5cl	3,50
Saurer (Haus schnaps)	2cl	2,00

DIGESTIFS

Aperol**	4cl	3,50
Aperol** Sprizz	0,2	4,00
Aperol** Sprizz mit Prosecco	0,2	4,50
Ramazotti	4cl	3,50
Averna	4cl	3,50
Campari**	4cl	3,50
Amaretto	4cl	3,50
Fernet Branca / Menta	4cl	3,50
Cynar	4cl	3,50

LONGDRINKS

Gin Tonic	0,2	5,00
Wodka Orange / Lemon	0,2	5,00
Campari Orange / Soda	0,2	5,00
Whiskey Cola (Ballantines / Jack Daniels)	0,2	ab 5,00
Rum Cola (Havana / Myers's / Bacardi)	0,2	5,00