



Vorspeisen

Bayerischer gemischter Salat (klein/groß) E, J, K, M	6,00/9,00
Kichererbsen-Salat mit geräucherter Entenbrust E, L, M, 17	13,50
Festtagssuppe „Buchenhain“ (Grieß- & Bratnockerl, Pfannkuchenstreifen & Gemüsejulienne) A, D, E, I	6,00
Waldpilz-Cappuccino mit Süßkartoffelstroh E, J, 2	7,00

Vegetarisch & Fisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Sennkäse von der Natur-Käserei „Tegernseer Land“ und Röstzwiebeln A, D, I, 1	12,50
Hausgemachter Zwiebel-Lauchkuchen mit Sauerrahm-Dip A, D, I, 1	13,50
Gebratener Tofu „Rosso“ auf Gemüse-Spaghetti A, M, I, 1	14,00
Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Linsengemüse mit Safranaromen B, D, E	20,50
7 Stk. Riesengarnelen auf Gemüse-Spaghetti B, A, I, 1	21,00

Unsere Klassiker und Schmankelet

Schweinebraten vom Strohschwein in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat I, 1	13,50
Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wirsing und Böhmisches Knödel A, D, E, I, 1	18,00
¼ oder ½ bayerische Bauernente aus dem Rohr mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel I, 1	17,50 / 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat A, I, 1	23,00
Rinderlendensteak vom Grill auf Spitzkohl in Rahm mit rosa Pfeffer und Kartoffelkrapfen A, D, I, 1	23,00
„XXL-Buchenhain Ox-Burger“ mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktailsauce & Pommes	16,00
als „Cheese-Ox-Burger“ mit Käse A, D, E, F, J, L, I, 1, 11	17,00
Gebratene Rehrückenmedaillons mit Feigensauce und Süßkartoffel-Brokkoli-Crêpes A, D, E, I, 1	26,00

Deftiges

Breze	1,50
Münchener Weißwürste vom Metzger Magnus Bauch mit süßem Senf (ab 2 St.) E, 18, 3 pro Stück	3,50
Abgebräunter Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat L, 1, 2, 3	9,50
1 Paar fränkische Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 3, 4, 18	12,50
Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern, mit Zwiebeln, Essiggurke und Brot 1, 2, 3, D, L, 2, 3	8,50
Schweizer Wurstsalat von Regensburgern mit Käse, Zwiebeln, Essiggurke und Brot 1, 2, 3, D, L, 2, 3	9,50
Deftiges Brotzeitbrett l mit Bauernbrot und Butter 1, 2, 3, D	16,50
(Leberwurst, Kaminwurz'n, Wurzelspeck, Landjäger, Käse, Essiggurke)	
Käseteller mit Käse von der Natur-Käserei „Tegernseer Land“, Brot und Butter D, I, L, 11	17,50

Desserts

Kinder-Eisbecher 2 Kugeln bunte Eiscreme mit Smarties, Waffel und Sahne D, I, K	5,00
3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) mit Waffel und ohne/ mit Sahne D, I, K	6,-/6,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne D, I, K	8,50
Hausgemachte Windbeutel mit Kirschkompott, 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne A, D, I, 1	8,50
„Nuss-Eisbecher“ Haselnuss und Walnuss-Eis mit Haselnusslikör, karamellisierten Nüssen und Sahne	9,50
Zwetschgen-Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Walnusseis A, D, I, 1, K, 3	9,50
Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rum-Rosinen, Mandeln und Apfelmus A, D, I, 1, K, 1, 3, 18	
(Wartezeit ca. 25 Min, ab 2 Portionen) pro Person	9,50

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise A, E, I, 1, L, M, 18	5,00
Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce A, I, 1	5,00
2 Stk. Kartoffelknödel mit Bratensauce I, 1	5,00
Italienische Nudeln mit Tomatensauce A, I, E	8,00
Kinder-Käsespätzle mit Sennkäse und Röstzwiebeln A, D, I, 1	8,00
Kinder Schweinebraten mit Kartoffelknödel I, 1	8,00
5 Stk. Fischstäbchen mit Pommes Frites A, B, I, K	9,00
Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites A, I, 1	11,00

Für alle Gerichte und als kleine Portion erhältlich, abzüglich € 2,00