

Servus Beinand

Schön, dass ihr da seid, mit Hunger und Durst im Gepäck. Wir, eure Wolpertinger, freuen uns darauf, euch eine kleine Auszeit vom Alltag zu bereiten. Lang ist es her, dass die beiden Wirte es schade fanden, wie es mit der schönen Wirtshauskultur in ihrer Heimat immer mehr dahin ging. Da wurde es Zeit, etwas zu unternehmen. Darum sind wir jetzt hier und „Da guade Gschmack werd obackt“. Regionalität wird großgeschrieben und alles wird verarbeitet. Getränketechnisch bleiben wir auch in der Heimat, deswegen sind wir bei der Staatsbrauerei. Ebenso zählt der Geist der Heimat bei unseren Obstgeschichten. Heimat is do wos Herz is, deswægn sogn' ma eich, laßts as do und mir bassn drauf auf.



Brotzeiten

Hausgemachte Bratensulz* ₃	8,90
Hausgemachte Bratensulz ₃ mit Bratkartoffeln von Reinhard Nadler	11,90
Bayerischer Wurstsalat* ₃ von der Regensburger mit roten Zwiebelringen, Radieserl und Essiggurkerl	10,90
Schweizer Wurstsalat* ₃ von der Regensburger mit Emmentaler, roten Zwiebelringen, Radieserl und Essiggurkerl	11,90
Abgebräunter Leberkas mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Bratensoße	11,90
Hausgemachter KasBaz*,** Brie, rote Zwiebeln, Radieserl, Tomaten und Schnittlauch	8,90
Tatar vom Almoachsen (180g) * ₃ angemacht wird selbst	16,90
gebackene Milzwurst ₃ mit hausg. Kartoffelsalat und Bratensoße	10,90

*zu diesen Brotzeiten servieren wir einen Brotkorb
**Viele unserer Gerichte gibt es auch in einer kleinen
Portion

Der Wolpertinger

Um den scheuen Bewohner des Bayerischen Waldes ranken sich viele Legenden. Kaum jemand hat ihn zu Gesicht bekommen. Nur hier und da findet sich ein ausgestopftes Exemplar an der Trophäenwand eines heimischen Jägers.

Laut einer über 200 Jahre alten Legende soll der Wolpertinger aus der Liebelei eines Hasen und eines Rehbocks hervorgegangen sein. Ihre Jungen hatten den Kopf und Körper eines Hasen mit dem Geweih eines Rehbocks. Bald darauf paarten sich auch die anderen Waldbewohner untereinander. So kamen Fuchs und Ente, Hase und Ente oder Marder und Fasan zusammen und deren Junge paarten sich ebenfalls wieder untereinander. Daher ist es auch nicht verwunderlich, dass kein Wolpertinger wie der Andere aussieht.



Will man einen Wolpertinger fangen, so muss man sich bei Vollmond mit einer Kerze, einem Sack, einem Stock und einem Spaten in den Wald begeben. Eine Legende besagt, dass Wolpertinger nur von jungen, gutaussehenden Frauen in Begleitung eines „rechten, zünftigen Mannsbildes“ gesehen werden können. Hat man dies Alles beisammen, so muss nur der Sack, der vom Stock offen gehalten wird, vor der Höhle des Wolpertingers aufgestellt werden. Die Kerze wird vor dem Sack aufgestellt, durch sie wird der Wolpertinger angelockt. Kommt das neugierige Tier aus seiner Höhle, braucht man es nur noch mit dem Spaten in den Sack zu schieben und diesen anschließend gut verschließen.

#soschmeckttraditionheute

Nr. 1 mit Konservierungsstoff.
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel.
Nr. 5 mit Phosphat
Nr. 7 chininhaltig
Nr. 9 mit Geschmacksverstärker
Nr. 11 gewächst.

Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 4 mit Süßungsmittel
Nr. 6 geschwefelt
Nr. 8 koffeinhaltig
Nr. 10 geschwärzt
Nr. 12 gentechnisch verändert