

CLEVINCI

Restaurant
regionale Spezialitäten

RESTAURANT

CLEVINCI
Restaurant
regionale Spezialitäten

VORSPEISEN UND SALATE

STARTERS AND SALADS

<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Carpaccio of the fillet of beef with rucola and fresh grated Parmesan cheese</i>	
<i>Gegrillte Kräutergarnelenspieße auf scharfen Gemüsestreifen, Ananas und Papaya</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Roasted spits of king prawns served on hot stripes of vegetables, pineapple and papaya</i>	
<i>Tomatensalat mit Mozzarella, Pesto und weißem Balsamico</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Tomato salad with mozzarella and pesto</i>	
<i>Bunter Salatteller mit Croutons und Balsamico</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Seasonal salad with croutons</i>	

SUPPEN

SOUPS

<i>Rinderkraftbrühe mit Morcheln und Portwein, Kalbsnocken und Gemüsestreifen</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Beef broth with morels and port wine, veal dumplings and stripes of vegetables</i>	
<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Pestocrostini</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Creamy tomato soup with mozzarella-pestocrostini</i>	
<i>Scharfe Curry-Kokosmilchsuppe mit Mango und gegrilltem Garnelenspieß</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Spicy curry-coconut-milk soup with mango and roasted spit of prawns</i>	

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

<i>Gemüseomelette mit Pilzen und Kartoffeln, dazu ein kleiner Blattsalat</i>	<i>9,40 €</i>
<i>Vegetable omelette with mushrooms and potatoes, small green salad</i>	
<i>Frisch gemachte Lasagne mit Pilzen und Gemüse, Kräuterkäsesoße</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Fresh lasagne with mushrooms and vegetable, herbal cheese sauce</i>	

CLEVINCI
Restaurant
regionale Spezialitäten

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

*Lachsfilet, gedämpft mit Aromaten auf Safransoße
mit buntem Gemüse und Basmatireis* 15,90 €
Steamed salmon fillet on saffron sauce with vegetables and basmati rice

*In Olivenöl gebratene Doradenfilets auf Zucchini Gemüse,
Limettensoße, Schwenkkartoffeln* 16,70 €
Fillet of gilthead, roasted in olive oil on zucchini, lemon sauce, potatoes

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, in butter gebraten
mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat* 15,80 €
Wiener Schnitzel with homemade potato salad

...mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur
...with fried potatoes and small salad 16,50 €

Pfeffersteak von der Rinderlende mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln
Medallions from fillet of beef with pepper, beans and fried potatoes 17,90 €

*Gegrilltes Schweinefilet in der Mozzarellakruste auf Tomaten-
Ruccolasauce, Kräuterreis* 14,90 €
*Fillet of pork, grilled with Mozzarella cheese, with tomato-ruculla sauce
and herbal rice*

*Mit Tandoori marinierte Putenmedaillons vom Grill, an Salatgarnitur,
wahlweise mit Bratkartoffeln, einer Ofenkartoffel oder Pommes Frites* 14,20 €
*Marinated slices of turkey (grilled), with a side dish of your choice: fried potatoes,
baked potato or French fries*

*Gegrilltes Rumpsteak mit frischem Gemüsesalat und Röstzwiebeln,
Beilage nach Wahl* 18,50 €
*Grilled rump steak with fresh vegetable salad and roasted onions, with a side dish
of your choice*

*Grillteller mit dreierlei Fleischmedaillons und Bacon, Saisongemüse
und Beilage nach Wahl* 15,90 €
Mixed grill with vegetables and a side dish of your choice

CLEVINCI
Restaurant
regionale Spezialitäten

KLEIN ABER FEIN

SMALL DISHES

<i>Krosses Baguette mit Seranoschinken und Salatgarnitur</i> <i>Baguette with Serano ham</i>	5,20 €
Saisonsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons <i>Seasonal salads with roasted strips of turkey and mushrooms</i>	9,30 €
Fingerfoodteller mit chicken wings, Satayspiessen und Gemüsefrühlingsrollen <i>Fingerfood plate with Satay Spits and vegetable spring rolls</i>	9,50 €
Scharfes Rindfleisch mit buntem Gemüse und Basmati Reis <i>Beef with vegetables (spicy) and Basmati rice</i>	9,80 €

DESSERTS

DESSERTS

<i>Frische Früchte mit Zitronensorbet und Himbeermark</i> <i>Fresh fruits with lemon sorbet and raspberry mousse</i>	5,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i> <i>Vanilla ice cream with hot raspberries and cream</i>	4,90 €
<i>Honig-Nougatparfait mit Obst und Sahne</i> <i>Parfait of honey and nougat, with fruits and cream</i>	5,30 €
<i>Walnußeis mit Amaretto und Sahne</i> <i>Walnut-ice cream with Amaretto and whipped cream</i>	4,90 €

AUS DER BISTROKÜCHE

OUR BISTRO SPECIALITIES

<i>Krosses Baguette mit Tranchen von der Rinderlende und Salatgarnitur</i> <i>Baguette with slices of beef</i>	5,20 €
<i>Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger</i> <i>Bavarian sausage salad with „Regensburger“</i>	7,30 €
<i>Schweizer Wurstslat mit Emmentaler</i> <i>Swiss sausage salad with chesse</i>	8,30 €
<i>Saisonsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei</i> <i>Seasonal salads with tuna, onions, olives and egg</i>	8,90 €
<i>Ofenkartoffel mit Räucherlachs und sour cream, Salatgarnitur</i> <i>I Fried potato with smoked salmon, sour cream, garnished with salad</i>	7,30 €
<i>Süss-saure Putenstreifen mit Ananassprossengemüse und Basmatireis</i> <i>Stripes of turkey with pineapple and Basmati rice</i>	8,90 €
<i>Scharfes Rindfleisch mit buntem Gemüse und Basmati Reis</i> <i>Beef with vegetables (spicy) and Basmati rice</i>	9,80 €
<i>Fingerfoodteller mit chicken wings, Satayspiessen und Gemüsefrühlingsrollen</i> <i>Fingerfood plate with Satay Spits and vegetable spring rolls</i>	9,50 €

CLEVINCI
Restaurant
regionale Spezialitäten

Biere

Beers

Hacker Pschorr Münchner Hell (vom Fass) <i>Draught</i>	0,50l	3,70 €
Hacker Pschorr Münchner Hell (vom Fass) <i>Draught</i>	0,25l	2,50 €
Hacker Pschorr Münchner Dunkel	0,50l	3,70 €
König Pilsener	0,30l	3,50 €
Paulaner Weißbier (vom Fass) <i>Draught</i>	0,30l	3,00 €
Paulaner Weißbier (vom Fass) <i>Draught</i>	0,50l	3,70 €
Hacker Pschorr Weiße light	0,50l	3,70 €
Hacker Pschorr Münchner Hell alkoholfrei	0,50l	3,50 €
Radler <i>Beer and lemonade</i>	0,50l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Non Alcoholic drinks

Coca Cola	0,20l	2,30 €
Coca Cola light	0,20l	2,30 €
Fanta	0,20l	2,30 €
Seven up	0,20l	2,30 €
Spezi	0,50l	3,30 €
Limo <i>Lemonade</i>	0,50l	3,30 €
Apfelschorle <i>Apple Juice mixed with sparkling water</i>	0,40l	3,30 €
Johannisbeerschorle <i>Black Currant Juice mixed with sparkling water</i>	0,40l	3,30 €
Rhabarberschorle <i>Rhubarb Juice mixed with sparkling water</i>	0,40l	3,30 €
Maracujaschorle <i>Juice from Passion Fruit mixed with sparkling water</i>	0,40l	3,30 €
Kirschschorle <i>Cherry Juice mixed with sparkling water</i>	0,40l	3,30 €
Adelholzener Classic Mineralwasser <i>Mineral water</i>	0,25l	2,30 €
Adelholzener Classic Mineralwasser <i>Mineral water</i>	0,50l	3,30 €
Adelholzener Classic Mineralwasser <i>Mineral water</i>	0,75l	4,70 €
Adelholzener stilles Mineralwasser <i>Mineral water still</i>	0,25l	2,30 €

CLEVINCI
Restaurant
regionale Spezialitäten

Adelholzener stilles Mineralwasser <i>Mineral water still</i>	0,50l	3,30 €
Adelholzener stilles Mineralwasser <i>Mineral water still</i>	0,75l	4,70 €
Apfelsaft <i>Apple Juice</i>	0,20l	2,50 €
Orangensaft <i>Orange Juice</i>	0,20l	2,50 €

Heiße Getränke

Hot drinks

Tasse Kaffee <i>Cup of Coffee</i>		2,50 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,50 €
Espresso		2,50 €
Glas Tee (Assam-, Earl Grey-, Pfefferminz-, Kamille-, Frucht, Grüner tee) <i>Cup of tea</i>		2,50 €

ROTWEINE / red wines

Offen / open wines

St. Laurent, Wachtenburg, Pfalz	0,2l	5,10 €
<i>Jahrgang 2008, trocken, weich, feine Kirscharomen, unsere Empfehlung!</i>	0,1l	2,60 €
<i>Germany</i>		
Merlot Rosso del Molino Veronese, Cabernet Sauvignon - Venetien	0,2l	4,60 €
<i>Jahrgang 2009, rund, ausgewogen</i>	0,1l	2,40 €
<i>Italy</i>		
Chianti Corte Dalla Quercia, Certaldo, Toscana	0,2l	4,30 €
<i>Jahrgang 2009, trocken, Bukett nach Veilchen und Schwertlilien</i>	0,1l	2,30 €
<i>Italy</i>		

Flaschen / bottled wine

Blauer Zweigelt, Anton Bauer, Österreich, Donauviertel	0,75l	22,00 €
<i>Jahrgang 2008, Duft nach Kirsche, unterlegt mit Beeren</i>		
<i>Austria</i>		
Vina Albali D.O. Gran Reserva, Spanien	0,75l	24,00 €
<i>Jahrgang 2002, angenehm rund und ausgewogen</i>		
<i>Spain</i>		
Barolo D.O.C.G., Beni di Batasiolo, Piemont	0,75l	34,00 €
<i>Jahrgang 2005, voll und harmonisch, geschmeidige Länge</i>		
<i>Italy</i>		
Chateau Cissac Cru Bourgeois A.C., Frankreich, Haut Medoc Bordeaux	0,75l	39,00 €
<i>Jahrgang 2005, ausgeglichener Geschmack nach Kirsche und Brombeere, mit Tönen von Vanille</i>		
<i>France</i>		

CLEVINCI
Restaurant
regionale Spezialitäten

Kanonkop Kadette, Stellenbosch, Südafrika <i>Jahrgang 2008, ausgewogener Cuvée, elegante Reife</i> <i>South Africa</i>	0,75l	26,00 €
Rotweinschorle <i>Red wine spritzer</i>	0,4l	5,00 €
Weißweinschorle <i>White wine spritzer</i>	0,4l	5,00 €

Rosé

Bardolino Chiaretto D.O.C., Venetien <i>Italy</i>	0,2l 0,1l	4,50 € 2,30 €
--	--------------	------------------

WEIßWEINE / white wines

Offen / open wines

Heuriger Grüner Veltliner, Österreich, Weinviertel <i>Trocken, leicht, fruchtig</i> <i>Austria</i>	0,2l	3,90 €
Lugana D.O.C., Custoza, Lombardei <i>Ausgewogen, frisch, fruchtig, unsere Empfehlung!</i> <i>Italy</i>	0,2l 0,1l	5,80 € 3,00 €
Tocornal Cono Sur Sauvignon Blanc, Vina Cono Sur <i>Spritzig, aromatisch fruchtig, Töne von Zitrone, Grapefruit, Flieder</i> <i>Chile</i>	0,2l 0,1l	5,10 € 2,60 €

Flaschen / Bottled Wine

Schloss Marienlay, Riesling trocken, QbA, Ruwer <i>Belebend fruchtig und Frisch, mit Aromen von hellem Pfirsich,</i> <i>Zitrusfrüchte und grünem Apfel</i> <i>Germany</i>	0,75l	22,00 €
Entre Deux Mers A.C. Chateau Valade Bordeaux <i>Ausdrucksstark, Note nach weißen Blumen und Pampelmusen</i> <i>France</i>	0,75l	19,50 €
Santa Christina Lugana Da Zenato Lombardei <i>Intensiver Duft mit blumiger Note, trocken, frisch</i> <i>Italy</i>	0,75l	27,00 €
Premstaler Sauvignon D.O.C. Kellerei Kaltern, Südtirol <i>Holunder und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere</i> <i>Italy</i>	0,75l	28,00 €
Chablis A.C. Albert Bichot, Burgund <i>Frisch, rassig, feine Blume</i> <i>France</i>	0,75l	32,00 €

...wir wünschen guten Appetit!
Für Kindergerichte fragen Sie bitte den Service
...we wish you a good appetite!
For child dishes kindly ask the service

