

## Vorspeisen

Burrata mit Rinderschinken, Pesto, Parmesan, Olivenöl,  
Zitrone und Brotauswahl  
14,80 €

Bunter gemischter Blattsalat mit Tomaten,  
Gurken und Balsamico-Dressing  
5,30 €

Zweierlei Brotaufstrich mit Meersalzbutter und Brotauswahl  
7,20 €

## Hauptgerichte

Dreiflüssehofschnitzel  
Goldbraun gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken in Meerrettichpanade,  
resche Bratkartoffeln  
19,80 €

Schweineschnitzel in Butter goldbraun gebacken mit Pommes frites  
17,50 €

Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsoße,  
wildem Brokkoli, Kartoffel-Kürbiskernrösti  
25,80 €

Zwiebelrostbraten vom Österreichischen Jungstierücken  
mit Cognac-Pfefferrahmsoße,  
Speckbohnen, Röstzwiebeln, Pommes frites  
26,80 €

Hähnchenbrustfilet in Maisflakes paniert und gebacken  
auf pikanter Currysoße, halbwildem Reis, Brokkoliröschen  
19,50 €

Gegrillter Ziegenkäse mit Cashewkern-Honigkruste, Pfannengemüse und Kartoffeln  
18,50 €

Caesar Salad: Romanaherzen mit Parmesandressing,  
gebratenen Hühnchenbruststreifen, Ei, Kirschtomaten, Croutons  
und ofenfrisches Brot des Tages  
18,20 €

Bunte Blattsalate mit...

~ goldbraun gebackenen Hühnchencrispies, Sweet-Chilli-Dip, Kürbiskernöl  
18,50 €

~ gegrillten Black-Tiger Garnelen  
21,50 €

... dazu servieren wir ofenfrisches Brot des Tages

## Desserts

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne  
9,20 €

Vanilletraum - Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahnehaube  
5,80 €

Palatschinken mit Vanilleeis, Mandelplättchen, Schokosoße und Sahne  
9,50 €

## Getränkemenu

Unsere Getränkekarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage  
oder digital unter folgendem QR-Code



Allergene + Zusatzstoffe

Liebe Gäste, wir kochen frisch und saisonal, daher variiert die Produktauswahl. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an, damit wir nach Ihren Wünschen kochen können. Unser Service-Team stellt Ihnen gerne unseren Dokumentationsordner zu Allergenen in Speisen und Getränken zur Verfügung.

# Empfehlung

Unsere Speisekarte wird durch eine regelmäßig wechselnde Empfehlungskarte ergänzt, die saisonale Gerichte umfasst und Ihnen immer wieder neue, frische Spezialitäten bietet.

Schauen Sie gerne auf Instagram oder Facebook vorbei, um einen Eindruck von unseren aktuellen Kreationen und saisonalen Highlights zu bekommen.

 dreifluessehof\_passau

 Hotel Restaurant Dreiflüssehof

Unsere Online-Speisekarte ist nicht verbindlich.

Wir bitten um Verständnis für mögliche Abweichungen vor Ort - vielen Dank!



# Weine & Getränke

## Aperitif und Spritz

**Campari Orange** oder **Soda** – 7,50 €

Campari, Orangensaft oder Soda

**Aperol Spritz** – 7,50 €

Aperol, Sekt, Soda, Orange

**Sarti Spritz** – 7,50 €

Sarti rosa, Sekt, Soda

**Weinbergpfirsich Spritz** – 7,80 €

Liebl Roter Weinbergpfirsich Likör, Sekt, Schweppes Wildberry, Soda

## Spritz alkoholfrei

**Ingwer-Mango Spritz** – 6,50 €

Schweppes Ginger Ale, Soda, Mangosirup, Limette, Ingwer

**San Bitter Spritz** – 5,90 €

San Bitter, Soda, Orange

## Sekt & Champagner

Frankreich	<b>Chardonnay Brut</b>	0,1 l	4,50 €
	Erz.-Abf. Betrand Monceny, Burgund	0,75 l	32,00 €
	<b>Taittinger Brut Reserve Champagne</b>	0,375 l	45,00 €
		0,75 l	90,00 €
	<b>Perrier-Jouët Grand Brut Champagne</b>	0,75 l	110,00 €

## Offene Weißweine

Deutschland	<b>Rivaner &amp; Riesling</b>	0,1 l	3,60 €
	Alde Gott, Schwarzwald trocken	0,2 l	6,90 €
	<b>Riesling - VDP Gutswein</b>	0,1 l	4,40 €
	Kloster Eberbach, Rheingau feinherb	0,2 l	8,70 €
	<b>Grauburgunder</b>	0,1 l	3,60 €
	Köhler Kaisermantel, Rheinhessen trocken	0,2 l	6,90 €
	<b>Grüner Veltliner Landwein</b>	0,1 l	3,60 €
Österreich	Bründlmayer, Kamptal trocken	0,2 l	6,90 €
Frankreich	<b>Chardonnay (9% Vol.)</b>	0,1 l	3,30 €
	Domaine Pugibet, Languedoc-Roussillon trocken	0,2 l	6,40 €
Spanien	<b>Sauvignon Blanc</b>	0,1 l	3,60 €
	Rodriguez Sanzo S.L., Rueda D.O. trocken	0,2 l	6,90 €
	<b>Weinschorle</b> süß oder herb	0,2 l	3,60 €
		0,5 l	7,90 €

## Offene Rotweine

Österreich	<b>Blauer Zweigelt</b>	0,1 l	3,60 €
	Johann Topf, Kamptal trocken	0,2 l	6,90 €
Frankreich	<b>Merlot</b>	0,1 l	3,10 €
	Cheval d'Or, Pays d'Oc trocken	0,2 l	5,90 €
Spanien	<b>Tempranillo</b>	0,1 l	3,60 €
	Rodriguez Sanzo, Rioja D.O. trocken	0,2 l	6,90 €
Italien	<b>Primitivo Salento</b>	0,1 l	3,60 €
	Mondo del vino, Apulien I.G.T. trocken	0,2 l	6,90 €
	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,1 l	3,60 €
	Le terre dell'Abate, Zaccagnini D.O.C. trocken	0,2 l	6,90 €

## Flaschenweine Weiß

Deutschland	<b>Grauburgunder Kabinett 2023</b> Alde Gott, Schwarzwald, trocken	0,75 l	31,00 €
	<b>Schiefer Riesling 2023 - VDP Gutswein</b> Nik Weis St. Urbanshof, Mosel, trocken	0,75 l	40,00 €
	<b>Oestrich Rosengarten Riesling - VDP GG 2022</b> Spreitzer, Rheingau, trocken	0,75 l	59,50 €
	<b>Muskateller fruchtig - Edition Johanna 2025</b> Lorenz & Söhne, Nahe, lieblich	0,75 l	26,00 €
Österreich	<b>Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2024</b> Domäne Wachau, trocken	0,75 l	31,00 €
	<b>Gelber Muskateller 2024</b> Johann Topf, Strassertal, trocken	0,75 l	35,00 €
	<b>Weißburgunder 2024</b> Glatzer, Carnuntum Niederösterreich, trocken	0,75 l	34,00 €
Frankreich	<b>Sauvignon Héritage 118 IGP 2024</b> Gérard Bertrand, Côteaux de Narbonne, trocken	0,75 l	29,00 €
	<b>Chardonnay A d'Aussières Pays D'OC 2024</b> Domaines Barons de Rothschild Lafite, Languedoc-Roussillon, trocken	0,75 l	29,00 €
Italien	<b>Lugana Roveglia D.O.C. 2024</b> Tenuta Roveglia, Lombardei, trocken	0,75 l	36,00 €
	<b>Pinot Grigio D.O.C. 2024</b> D'Elfo delle Venezie, trocken	0,75 l	26,00 €
Südafrika	<b>Sauvignon Blanc Warrelwind 2023</b> M.A.N. Family Wines, Stellenbosch, trocken	0,75 l	27,00 €

## Roséweine

Frankreich	<b>Domaine Horgelus rosé IGP</b>	0,1 l	3,60 €
	Côtes de Gascogne, trocken	0,2 l	6,90 €
	<b>Tarani Gamay rosé</b>	0,75 l	24,00 €
	Vignerons de Rabastens, Gaillac, trocken		
Deutschland	<b>Spätburgunder Rose Kabinett</b>	0,1 l	3,60 €
	Martin Wassmer, Baden, feinherb	0,2 l	6,90 €
Österreich	<b>Zweigelt Rosé 2024</b>	0,75 l	28,00 €
	Weingut Dolle, Kamptal, Niederösterreich trocken		

## Flaschenweine Rot

Deutschland	<b>Spätburgunder 2020</b>	0,75 l	32,00 €
	Alde Gott, Schwarzwald, trocken		
Österreich	<b>Blaufränkisch DAC 2022</b>	0,75 l	33,00 €
	Glatzer, Carnuntum Niederösterreich, trocken		
Frankreich	<b>A d'Aussières Rouge IGT 2021</b>	0,75 l	29,00 €
	Domaines Barons de Rothschild Lafite Languedoc-Roussillon, trocken		
	<b>Château Odilon Haut-Médoc AOC 2019</b>	0,75 l	53,00 €
	Domaines Barons de Rothschild Lafite, Bordeaux, trocken		
	<b>Château Grand Barrail Lamarzelle 2018</b>	0,75 l	65,00 €
	AOP Saint-Émilion Grand Cru, trocken		
Spanien	<b>Malpastor Crianza 2021</b>	0,75 l	36,00 €
	Miguel Torres, Rioja, trocken		
Italien	<b>Barbera d'Alba DOC 2024</b>	0,75 l	39,00 €
	Prunotto, Piemonte, trocken		
	<b>Rosso di Montepulciano Sabazio DOC 2023</b>	0,75 l	38,00 €
	La Braccasca, Toskana, trocken		
	<b>Chianti Classico DOCG 2023</b>	0,75 l	49,00 €
	Tenuta di Peppoli, Antinor, trocken		

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser, Stilles Wasser	0,25 l	3,50 €
Adelholzener Mineralwasser, Stilles Wasser	0,5 l	4,70 €
Tafelwasser still oder spitzig	0,5 l	3,20 €
Libella Cola (1,2), Cola zero (1,2), Orangenlimonade (1), Cola Mix (1,2)	0,2 l	3,30 €
Libella Cola (1,2), Cola zero (1,2), Orangenlimonade (1)	0,4 l	4,50 €
Chabeso, Libella Cola Mix (1,2)	0,5 l	4,50 €
Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,2 l	3,50 €
Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,4 l	4,80 €
Saftschorlen (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,25 l	3,50 €
Saftschorlen (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,5 l	4,80 €
Adelholzener Rhabarber-Schorle	0,5 l	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon (3), Tonic Water (3), Ginger Ale (1)	0,2 l	3,50 €

## Biere

Innstadt Hell, Radler	0,25 l	3,50 €
Innstadt Hell, Radler	0,5 l	4,60 €
Pils	0,3 l	4,10 €
Hefeweizen, Dunkles Weizen	0,5 l	4,80 €
Alkoholfreies od. leichtes Weizen	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,60 €
Schwarzbier	0,5 l	4,80 €
Cola-Weizen (1,2), Russe	0,5 l	4,80 €

## Heiße Getränke

Tasse Café Crème (2) oder entkoffeiniert	3,50 €
Kännchen Café Crème (2) oder entkoffeiniert	4,80 €
Espresso (2)	2,60 €
Doppelter Espresso (2)	3,80 €
Espresso Macchiato (2)	3,00 €
Cappuccino (2)	3,80 €
Milchkaffee (2), Latte Macchiato (2)	4,50 €
Heiße Milchsokolade	4,50 €
Glas Tee (1,2)	3,50 €

# Spirituosen

Prinz alte Marille im Holzfass veredelt		2 cl	3,80 €
Prinz alte Williams-Christbirne im Holzfass veredelt		2 cl	3,80 €
Prinz Obstler		2 cl	3,80 €
Liebl Edelbrand von der Roten Williamsbirne		2 cl	5,20 €
Liebl Haselnussdestillat / Vogelbeergeist / Waldbrombeergeist		2 cl	3,80 €
Liebl Walnuss Likör / Waldkirsch-Chilli Likör / Zwetschgenbrand		2 cl	3,80 €
Liebl Roter Weinbergpfirsich Likör		2 cl	3,40 €
Liebl Bärwurz / Zirbenschnap / Waldhimbeergeist / Waldschrauzl		2 cl	3,80 €
Penninger Edle Bergkirsche		2 cl	3,80 €
Penninger Haselnuss Edeldestillat Likör		2 cl	3,80 €
Penninger Blutwurz		2 cl	3,40 €
Grappa Nonino Monovitigno Lo Chardonnay in Barriques gereift		2 cl	4,50 €
Malteser Aquavit		2 cl	3,20 €
Kahlua / Sambuca / Berliner Luft		2 cl	3,20 €
Ramazzotti Amaro / Averna Amaro Siciliano / Fernet Branca		2 cl	3,50 €
Jägermeister		2 cl	3,20 €
Baileys Irish Creme		4 cl	5,00 €
Martini bianco / Martini rosso		5 cl	5,50 €

## Cognac

Hennessy VS / Remy Martin VSOP	4 cl Longdrink: 10,50 €	2 cl	4,00 €
Asbach Uralt	4 cl Longdrink: 8,90 €	2 cl	3,20 €

## Whisky

Ballantines - blended Scotch Whisky		4 cl	6,20 €
Johnnie Walker - Red Label		4 cl	6,20 €
Chivas Regal 12 Years - blended Scotch Whisky		4 cl	6,90 €
Bulleit Rye - American Rye Whiskey		4 cl	6,90 €
Toki Suntory - blended Japanese Whisky		4 cl	7,20 €
Coillmór Single Malt Bavarian Whisky - Sherry Oloroso Cask 9 Jahre		4 cl	9,20 €
+ Cola für Longdrink			+ 2,50 €

## Gin

Tanqueray - London dry Gin/Bulldog dry Gin		4 cl	7,00 €
Hendrick`s Scotland Gin / MOM Royal Smoothness Gin		4 cl	8,00 €
Elephant Gin		4 cl	9,00 €
+ Schweppes Tonic für Longdrink		4 cl	+ 2,50 €

## Wodka

Absolut/ Three sixty	4 cl Longdrink: 8,50 €	2 cl	3,00 €
----------------------	------------------------	------	--------

## Rum

Botucal Reserva Exclusiva	4 cl Longdrink: 11,50 €	2 cl	4,50 €
Havana Club Añejo 7 años	4 cl Longdrink: 8,90 €	2 cl	3,20 €