

Tageskarte für Freitag, den 6. Juni 2025

Vorspeise

Burrata in Balsamico mit Tomaten frischen Basilikum, Rucola und Baguette € 14,20

Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Karotten-Ingwercremesuppe mit Croutons € 6,50

Eierflaumensuppe € 5,90

Menü

Eierflaumensuppe

Alaska Seelachsfilet

auf Mediterranen-Tomaten – Stangenselleriegemüse mit Butterkartoffeln € 14,20

Küchenchef empfiehlt

Portion Stangenspargel

mit kleinem Rumpsteak, Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln € 26,20

Tages Spezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

Gekochte Ochenschulter mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Cremespinat € 16,00

Münchener Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 15,60

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Zwei Stück abgebräunte Wollwürste mit Kartoffelsalat € 15,40

Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites und gemischtem Salat € 18,20

Schweinefilet vom Grill „Madagaskar“

in Cognac-Pfeffersoße mit Kroketten und gemischtem Salat € 26,20

Putenbruststeak vom Grill in Champignonrahm mit Butterspätzle und Salat € 18,80

Wild aus dem Werdenfelser Land

Zarter Maibockbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 25,40

Gulasch vom Maibock mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 18,60

Fisch

Portion Stangenspargel

mit kleinem Lachssteak, Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln € 26,20

Vegetarisch

Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln € 24,50

Zwei Stück Spiegeleier auf Rahmspinat und Petersilienkartoffeln € 12,20

Dessert

Zwei Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne € 9,80