

# Tageskarte

Mittwoch, 5. Dezember 2018

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Im Speckmantel gebratenen Ziegenkäse auf Cranberry-Chutney 9,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüsestreifen 5,20

## **Hauptgerichte:**

Bayrischer Krustenbraten  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 11,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 13,50

Portion knusprige Schweinshaxe  
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 10,90

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Fleckvieh  
mit rahmigem Wirsinggemüse  
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 15,80

Gegrillte Medaillons von der Rinderhüfte  
auf Polenta-Zucchini-Gröstl, dazu Sauce all arrabiata 19,80

## **Wild:**

Basilikumspaghetti mit Bolognese vom einheimischen Reh  
mit Schwammerln und frisch geriebenem Parmesan,  
dazu kleiner Rucolasalat 12,50

Scheiben vom im Ganzen gebratenen Rehrücken  
mit Portweinsoße, Speckrosenkohl  
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 21,90

## **Fisch:**

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof  
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 15,60

## **Vollwert:**

Polentagröstl mit Zucchini und Sauce all arrabiata,  
dazu frisch geriebener Parmesan und Rucolasalat 13,70

## **Dessert:**

Hagebuttencreme im Weckglas 6,00

Johannisbeer-Tiramisu mit Mandeln 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter