

# Tageskarte

Donnerstag, 6. Dezember 2018

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Kleine geräucherte und gebratene Blutwürste  
an Feldsalat mit Apfel-Kernölvinaigrette, dazu Kartoffelrösti 9,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Reh-Consommé mit Brätrouladen  
und Wurzelgemüwestreifen 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

Gekochte und geräucherte Ochsenzunge  
mit rahmigem Kohlrabi-Meerrettichgemüse,  
dazu Petersilienkartoffeln 15,80

Münchener Schnitzel vom Mangalitzta-Rücken  
mit süßem Senf und Meerrettich, dazu Kartoffelsalat 16,80

Königsberger Klopse vom Kalb  
mit Senf-Kapernsoße, Wurzelgemüwestreifen und Butterreis 16,80

## **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:**

In Salzeibutter gebratenes Lachsforellenfilet  
auf rahmigem Kohlrabi-Meerrettichgemüse,  
dazu Petersilienkartoffeln 20,90

## **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