

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

Münchner 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