

Tageskarte

Samstag, 8. Dezember 2018

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Thunfischtatar mit Rucola und Kirschtomatensalat, dazu Baguette 12,50

Aus dem Suppentopf:

Topinambursuppe mit Thunfischtatar 5,90

Reh-Consommé
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse 5,60

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

Reindlbraten vom Spanferkelnackern mit knuspriger Schwarte
und Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln 14,50

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

„Boefflamott“ von der bayrischen Ochsenschulter
in Rotweinssoße mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 18,70

Wild:

Spaghetti mit Reh-Bolognese und frisch geriebenem Parmesan 9,50

Geschnetzeltes vom Ismaninger Reh in Rahm
mit grünem Pfeffer, Gemüse vom Markt und Butterspätzle 21,50

Hirsch-Fleischpflanzerl mit Preiselbeersahne
und Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl 12,50

Fisch:

Gebackenes Fischfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 11,50

In Salzeibutter gebratenes Lachsforellenfilet
auf rahmigem Kohlrabigemüse,
dazu Petersilienkartoffeln und Meerrettich 20,90

Vollwert:

In Salzeibutter gebratene Kaspreßknödel
mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola 13,50

Dessert:

Hagebuttencreme im Weckglas 6,00

Johannisbeer-Tiramisu mit Mandeln 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter