

Tageskarte

Sonntag, 9. Dezember 2018

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Thunfischtatar mit Rucola und Kirschtomatensalat,
dazu Baguette 12,50

Aus dem Suppentopf:

Reh-Consommé
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse 5,60

Kartoffel-Majoransuppe mit gegrillter geräucherter Blutwurst 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

Ofenfrische bayrische Grillente $\frac{1}{4}$ Ente 15,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln $\frac{1}{2}$ Ente 19,90

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

Gekochtes Ochsenfleisch
mit rahmigem Kohlrabi-Karottengemüse in Rahm,
Meerrettich und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 15,80

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

Wild:

Penne 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

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 15,60

Vollwert:

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

Dessert:

Mandelparfait mit Kirschragout 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen schönen Sonntag
Familie Seidl und Mitarbeiter