

Tageskarte

Montag, 10. Dezember 2018

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kleiner Feldsalat mit Champignons
und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips 8,50

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

Gröstl von der bayrischen Grillente mit Kartoffeln,
Zwiebeln und Spiegelei, dazu kleiner Gärtnersalat 15,50

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

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

Königsberger Klopse
mit Senf-Kapernsoße, Wurzelgemüse und Reis 12,50

Wild:

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

Hirschhackbraten „Jäger Art“
mit Schwammerlsoße, Preiselbeeren und Butterspätzle 13,70

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 15,60

Gegrilltes Thunfischfilet
mit pikanten Penne und Tomaten-Zucchini-gemüse 23,90

Vollwert:

Schwammerlragout
mit Brezenknödel und kleinem Gärtnersalat 13,70

Dessert:

Mandelparfait mit Kirschragout 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und eine schöne Woche
Familie Seidl und Mitarbeiter