

Tageskarte

Freitag, 14 Dezember 2018

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tatar von der Roten Bete
mit Meerrettich-Crème fraîche und Schnittlauchbrot 6,90

Aus dem Suppentopf:

Karotten-Ingwersuppe 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

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Fleckvieh
mit rahmigem Bohnen-Meerrettichgemüse
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 15,80

Klassisches Stroganoff vom Rinderfilet
in Wodkasahnesoße mit Roter Bete, Gewürzgurkerl und Schwammerl,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 21,50

Scheiben von der im Ganzen gebratenen Entenbrust
auf Gröstl von Schupfnudeln, Rosenkohlblättern und Speck,
dazu Preiselbeersoße 22,90

Wild:

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

Geschmorte Ismaninger Rehkeule mit Preiselbeersoße
auf Gröstl von Schupfnudeln, Rosenkohlblättern und Speck 20,90

Fisch:

Gebackenes Zanderfilet mit Kartoffel-Feldsalat,
dazu Remouladensoße 16,80

Fischragout „Doria“ mit Garnelen
und Dillrahm-Gurkengemüse, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 18,80

Vollwert:

Hausgemachter Kürbis-Maronenstrudel
an Feldsalat mit Linsen-Granatapfelvinaigrette 12,50

Dessert

Spekulatius-Tiramisu 7,50

Marzipan-Crème brûlée mit Kirschen 7,00

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