

# Tageskarte

Dienstag, 12. Februar 2019

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Tatar vom Kalbsfilet auf gegrilltem Viola-Auberginen-Carpaccio mit Sauce all arrabiata, dazu Baguette 13,90

## **Aus dem Suppentopf:**

Rote Beete-Meerrettichsuppe mit Garnelen, in der Kartoffelhülle gebacken 6,50

## **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 Grillente mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei, dazu kleiner Gärtnersalat 15,50

„Münchner Kesselfleisch“ mit gekochtem Schweinszüngerl, Ochsen- und Schweinsbackerl im Wurzelgemüsesud mit Petersilienkartoffeln 13,50

Gegrillte Rinderhüftmedaillons mit Auberginen-Tomatengemüse und Buttermilchpolenta 22,90

Gegrilltes Kalbsentrecôte mit Kräuterbutter an kleinem Gärtnersalat 22,90

## **Wild aus der Region:**

Hausgebeizter Sauerbraten vom Wildschwein in Himbeeressig-Preiselbeerssoße mit Schwarzwurzel-Karottengemüse und Rosmarin-Schupfnudeln 18,90

Scheiben von im Ganzen gebratenem Hirschrücken mit Auberginen-Tomatengemüse und Buttermilchpolenta 23,90

## **Fisch:**

Rotbarschfilet im Speckmantel gebraten auf roh mariniertem Kohlrabi-Lauchzwiebelsalat mit süßem Senf und Trauben-Kernöl, dazu Kartoffelrösti 18,80

## **Vollwert:**

Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Schwammerln, Gemüse und Lauchzwiebeln, Käsesoße und kleinem Gärtnersalat 15,80

## **Dessert**

Grießknödel mit Quittenmousse und Walnussbröseln 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter