

Tageskarte

Sonntag, 17. Februar 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tatar vom Lachsfilet
mit Rucola-Kirschtomatensalat, dazu Baguette 11,30

Aus dem Suppentopf:

Käsesuppe mit Croûtons und Röstzwiebeln 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

Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinssoße
mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 19,50

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Fleckvieh mit Semmelknödeln 15,80

Gekochter Kalbstafelspitz mit Karotten-Petersilienwurzelgemüse,
Meerrettichsoße und Schnittlauchkartoffeln 18,90

Gröstl von Ochsen- und Schweinebackerl mit Kartoffeln,
Zwiebeln, Majoran und Spiegelei, dazu kleiner Gärtnersalat 15,50

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 15,60

Miesmuscheltopf
in Tomaten-Wurzelgemüsesoße, dazu Knoblauchbaguette 14,80

Vollwert:

Penne all arrabiata
mit frisch geriebenem Parmesan, dazu Rucolasalat 12,50

Dessert

Grießknödel mit Quittenmousse und Walnussbröseln 6,50

Crème brûlée mit Waldbeeren 7,00

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