

# 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 Spanferkelnacken 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