

Tageskarte

Montag, 18. Februar 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tatar vom Simmentaler Ochsenfilet
mit Rucola und Kirschtomatensalat, dazu Baguette 13,90

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

Reindlbraten vom Spanferkelnackern mit knuspriger Schwarte
und Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat 14,50

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

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

Gegrillte Streifen von der Entenbrust
mit Zucchini-Salsiccia-Gröstl und Penne all arrabiata mit Parmesan 19,50

Wild:

Gebackenes Hirschschnitzel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Rucolasalat mit Kernöl 20,50

Fisch:

Gegrillte Streifen vom Lachsforellenfilet und Garnelen
auf Penne „Calabrese“ mit Gemüse und Parmesansoße 20,90

Vollwert:

Penne „Calabrese“
mit Gemüse und Parmesansoße 12,50

Dessert

Malzbier-Crème brûlée 7,00

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