

# Tageskarte

Samstag, 23. Februar 2019

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Geflammtes Carpaccio vom Hirschrücken  
mit Rucola, Parmesan und Baguette 12,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüwestreifen und Schnittlauch 5,60

Käsesuppe mit Croûtons und Röstzwiebeln 5,90

## **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

Saures Kalbslängerl mit Semmelknödeln 7,90

Milzwurst natur oder gebacken mit Kartoffelsalat 8,50

Niederbayrischer Zwiebelrostbraten von der Schweinelende  
vom Strohschwein mit Röstzwiebeln, Majoranjus,  
Bratkartoffeln und kleinem Gärtnersalat 17,80

Geschnetzelte Kalbsleber „sauer“ in Balsamicojus  
mit Schwammerln, Gewürzgurkerl und Lauchzwiebeln, dazu Reis 16,90

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Fleckvieh  
mit Gemüse von Wirsing, Karotte und Petersilienwurzel,  
dazu Meerrettichsoße und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 17,80

## **Wild:**

Hirschragout mit Preiselbeeren,  
Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln 19,90

## **Fisch:**

Gebackenes Seehechtfilet  
mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 13,70

Im Ganzen gebratener Bachsaibling  
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 15,60

## **Vollwert:**

Penne in Gorgonzolasoße  
mit Wurzelspinat und Walnüssen 13,70

## **Dessert:**

Tiramisu im Weckglas 6,50

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