

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 Kalbslüngerl 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