

Tageskarte

Montag, 15. April 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Carpaccio vom gekochten Kalbszüngerl
an Rucola-Kirschtomatensalat mit Kürbiskernpesto und Baguette 9,50

Aus dem Suppentopf:

Grießnockerlsuppe 5,20

Spargelsuppe 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

Hackbraten „à la Meier“
mit frischen Erbsen und Spiegelei, dazu Kartoffelstampf 13,70

Gegrilltes Schweinelendchen auf Bärlauch-Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Kopf-Tomatensalat 16,80

Gebratene Kalbsleber mit Ratatouillegemüse
und in Bärlauchbutter geschwenkten neuen Kartoffeln 16,90

Gröstl von der bayrischen Ente
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Kopf-Tomatensalat 15,50

Gekochtes Kalbszüngerl
mit rahmigem Kohlrabigemüse und neuen Kartoffeln 14,50

Fisch:

In Salbeibutter gebratenes Forellenfilet mit Ratatouillegemüse
und in Bärlauchbutter geschwenkten neuen Kartoffeln 18,80

Vollwert:

Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln 17,90

Dazu empfehlen wir: Portion gekochter Spargelschinken 6,00
Kleines Kalbsrückensteak (200g) 14,00

Bärlauch-Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Kopf-Tomatensalat 10,50

Dessert:

Rharbarber-Erdbeerragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne 6,50

Orangen-Crème brûlée 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter