

Tageskarte

Mittwoch, 17. April 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Lauwarmes Carpaccio vom Kalbszüngerl
an roh mariniertem Kohlrabi, dazu Schnittlauchbrot 9,50

Aus dem Suppentopf:

Spargelsuppe 5,20

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

Gebackenes Kalbszüngerl
mit Kartoffel-Feldsalat und Remouladensoße 14,50

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

Gebackenes Münchner Schnitzel
mit süßem Senf und Meerrettich an Kartoffel-Feldsalat 13,70

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

Wild aus der Region:

Wildschweinragout mit Champignons,
Lauchzwiebeln und Preiselbeeren, dazu Bärlauchspätzle 19,90

Bolognese vom Wildschwein auf Bärlauchspaghetti
mit Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat 12,50

Fisch:

In Salzeibutter 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

Dessert:

Rharbarber-Erdbeerragout mit Vanilleeis und Mascarpone-Sahne 6,50

Orangen-Crème brûlée 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter