

Tageskarte

Samstag, 20. April 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Rahmiges Matjestatar auf Gewürzgurken-Carpaccio
mit Meerrettichschmand und Kartoffelrösti 8,90

Aus dem Suppentopf:

Spargelrahmsuppe 5,50

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 Spanferkelnackennit knuspriger Schwarte,
Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat 14,50

Wiener Saftgulasch vom Ochsenwادل mit Semmelknödeln 14,60

Gebackenes Kalbszünge in der Kräuterpanade
mit Kartoffelsalat und grüner Soße 14,50

Gekochtes Ochsenfleisch mit geriebenem Meerrettich
und rahmigem Gärtnergemüse von Spargel, Erbsen,
Karotten und Kohlrabi dazu neue Kartoffeln 16,80

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Pfeffer-Weinbrandsahne
mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle 20,90

Fisch:

Gegrillte Fischplanzerl auf rahmigem Dillrahm-Gurken-Gemüse
mit neuen Kartoffeln 12,50

Gegrilltes Adlerfischfilet an Rieslingsahne
mit sautiertem Blattspinat und Kartoffelrösti 20,90

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

Schwammerlragout mit Kräutern und Semmelknödeln 10,50

Dessert:

Rharbarber-Erdbeerragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und frohe Ostern
Familie Seidl und Mitarbeiter