

Tageskarte

Dienstag, 23. April 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

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

Aus dem Suppentopf:

Spargelrahmsuppe 5,50

Grießnockerlsuppe 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

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Fleckvieh
mit buntem Gärtnergemüse von Spargel, Erbsen, Karotten
und Kohlrabi in Rahm, dazu neue Kartoffeln 18,50

Bratengröstl
mit Ismaninger Kartoffeln, Majoran, Zwiebeln,
Spiegelei und Bratensoße, dazu Speckkrautsalat 10,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,50

Medaillons von der Lammhüfte im Speckmantel gebraten
auf Spargelrisotto mit Zucchini, Kirschtomaten und Parmesan 22,90

Fisch:

Matjesfilet mit buntem Salat von breiten Bohnen, Radieserln
und Kirschtomaten, dazu Bratkartoffeln 13,70

„Admiralsalat“

Verschiedene gegrillte Fischfilets und Garnele an Blattsalaten
mit Balsamico, Avocado und Speck, dazu Baguette 22,90

Vollwert:

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

Unsere Empfehlung : Kleines Wiener Schnitzel 9,00

Portion gekochter Spargelschinken 6,00

Kleines Rinderfilet 18,00

Spargelrisotto
mit Zucchini, Kirschtomaten und Parmesan 15,50

Dessert:

Himbeer-Crème brûlée 7,50

Holunderblütenparfait mit Erdbeeren 8,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter