Tageskarte

Donnerstag, 25. April 2019

	Euro
Als Vorspeise empfehlen wir:	
Geräuchertes Lachstatar mit Avocado und Rucola, dazu Baguette	12,50
Aus dem Suppentopf:	
Spargelrahmsuppe	5,50
Bärlauchsuppe	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
Bratengröstl mit Ismaninger Kartoffeln, Majoran, Zwiebeln, Spiegelei und Bratensoße, dazu Speckkrautsalat	10,90
Geschmortes Lammhaxerl mit Bärlauchjus, Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelgratin	18,50
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahm mit Champignons, Spargel und Lauchzwiebeln, dazu Kartoffelrösti	20,90
Wild aus der Region:	
Wildschwein-Hackbraten mit Bärlauch-Rahmschwammerl, Gemüse vom Markt und Butterspätzle	13,70
Fisch:	
„Admiralsalat“ Verschiedene gegrillte Fischfilets und Garnele an Blattsalaten mit Avocado, Balsamico 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