

Tageskarte

Freitag, 26. 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

Basilikumspaghetti mit Wildschweinbolognese,
Schwammerln und Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat 12,50

Fisch:

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

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 13,70

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

Bärlauch-Rahmschwammerln mit Semmelknödeln 12,50

Dessert:

Himbeer-Crème brûlée 7,50

Holunderblütenparfait mit Erdbeeren 8,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter