

Tageskarte

Mittwoch, 19. Juni 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

„Vitello tonato“ vom gekochten Kalbs-Bürgermeisterstück
mit Thunfisch-Kapernsoße, Rucola und Baguette 12,50

Aus dem Suppentopf:

Kartoffel-Steinpilzsuppe 6,90

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln 13,90

und Speckkrautsalat kleine Portion 11,50

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 15,90

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 12,50

Gebratene Kalbsleber „Berlin“ mit Apfelradln,
Grillspeck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelstampf 17,90

Wiener Saftgulasch
vom bayrischen Weideochsen, dazu Semmelknödel 12,70

Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Bratensoße,
Käsespätzle, Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 16,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,50

Tagessalat

In Kräuterbutter gebratene Steinpilze und Pfifferlinge
an sommerlichen Blattsalaten mit Balsamico und Kernöl,
dazu Baguette 19,90

Wild:

Im Ganzen gebratener Rehrücken auf rahmigem Wirsinggemüse,
dazu Preiselbeerssoße und gebackene Kartoffelkrapfen 21,90

Rahmhackbraten vom Ismaninger Reh
mit gebratenen Pfifferlingen und Steinpilzen,
dazu Preiselbeeren und Butterspätzle 18,30

Fisch:

Im Ganzen gebratene Dorade
mit pikantem Auberginen-Tomatengemüse,
dazu gebackene Kartoffelkrapfen 19,50

Vollwert:

Piccata von der Aubergine in der Käse-Eihülle gebacken
auf pikanten Tomatennudeln, dazu geriebener Parmesan 12,50

Dessert

Malzbier-Tiramisu mit Birnenkompott 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter