

Tageskarte

Donnerstag, 20. Juni 2019 Fronleichnam

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

Avocadokaltschale mit Tomatenwürfel 5,20

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

Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte,
Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat 14,50

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Weideochsen, dazu Semmelknödel 12,70

Geschnetzelte Kalbsleber „sauer“ mit Pfifferlingen,
Schalotten, Gewürzgurken und Lauchzwiebeln
in Balsamicosoße, dazu Kartoffelstampf 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:

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

Spaghetti „Bolognese“ vom Hirsch mit frisch geriebenem Parmesan 12,50

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

Hollunderblütenparfait mit Kirschragout 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen schönen Feiertag
Familie Seidl und Mitarbeiter