

Tageskarte

Montag, 24. Juni 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tatar vom Lachsfilet und Avocado
mit Rucola und Baguette 13,90

Aus dem Suppentopf:

Kartoffel-Pfifferlingsuppe 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

Ochsenschwanzragout mit Steinpilzen und Tagliatelle 19,50

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen
mit Pfifferlingen und breiten Nudeln 21,50

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

Gebackenes Spanferkelfilet in der Kräuterpanade
mit Ratatouille, dazu gebackene Kartoffelkrapfen 19,90

Gebackener Kalbskopf
mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 13,90

Fisch:

„Admiralsalat“
Verschiedene gegrillte Fischfilets
an sommerlichen Blattsalaten mit Speck,
Avocado und Baguette 23,90

Vollwert:

Pfifferlinge mit Bärlauchpesto und breiten Nudeln,
dazu frisch geriebener Parmesan 13,50

Dessert

Holunderblütenparfait mit Himbeermark 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Woche
Familie Seidl und Mitarbeiter