

Tageskarte

Dienstag, 25. Juni 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

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

Aus dem Suppentopf:

Geeiste Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill 5,20

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

Gebackener Kalbskopf
mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 13,90

Ochsenschwanzragout mit breiten Nudeln 15,80

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

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen
mit Pfifferlingen und breiten Nudeln 21,50

Wild:

Medaillons vom Hirschrücken im Speckmandel gebraten
auf Ratatouille, dazu gebackene Kartoffelkrapfen 22,50

Fisch:

Gegrilltes Rotbarsch- und Zanderfilet auf Ratatouille
mit frisch geriebenem Parmesan und Baguette 19,90

Vollwert:

Risotto mit Steinpilzen und Parmesan und Rucola 16,40

Dessert

Holunderblütenparfait mit Himbeermark 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter