

Tageskarte

Freitag, 16. August 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Carpaccio von der geräucherten und gekochten Rinderzunge
an Rucola mit Kernöl, dazu Baguette 9,50

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

Hausgebeizter Sauerbraten vom bayrischen Jungbullen
in Himbeeressig-Preiselbeersoße mit Ismaninger Blaukraut
und zweierlei Knödeln 17,70

Piccata vom Kaninchenrücken in Käse-Eihülle gebacken,
auf pikanten Tomatenspaghetti und frisch geriebenem Parmesan 18,50

Rahmhackbraten mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle 14,70

„Holzfällersteak“
Gegrillte marinierte Schweinenacken-Steaks
mit Grillspeck, Schmelzzwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln 14,70

Wild:

Geschnetzeltes aus der Hirschkeule
mit Pfifferlingen in Rahmsoße,
Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti 19,90

Fisch:

Gebackenes Rotbarschfilet
an Kartoffelsalat und Remouladensoße 13,70

Vollwert:

Piccata von der Aubergine
auf pikanten Tomatenspaghetti und frisch geriebenem Parmesan 12,50

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeersalat 6,50

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