

# Tageskarte

Samstag, 17. 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

Spaghetti „Bolognese“ mit pikanter Fleischsoße,  
geriebenem Parmesan und kleinem Gärtnersalat 12,50

Reindlbraten vom Spanferkelhals mit knuspriger Schwarte  
mit Dunkelbiersoße, gerösteten Knödeln und Speckkrautsalat 14,50

Rahmhackbraten mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle 14,70

Gemischter Braten von Spanferkel und Ente  
mit Blaukraut und zweierlei Knödeln 16,90

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

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

## **Wild:**

„Petit Ragout“ vom Hirsch mit sautierten Pfifferlingen,  
Preiselbeeren, Gemüse vom Markt und Butterspätzle 21,90

## **Fisch:**

Gebackenes Rotbarschfilet  
an Kartoffelsalat und Remouladensoße 13,70

## **Vollwert:**

Frische Pfifferlinge mit Speck und Lauchzwiebeln  
in Rahm, dazu Semmelknödel und Rucolasalat 16,80

In Salbei geschwenkte Ricotta-Spinatnocken  
mit Parmesan und Rucolasalat 13,50

## **Dessert**

Bayrisch Creme mit Erdbeersalat 6,50

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