

Tageskarte

Sonntag, 18. August 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Gebratene Pfifferlinge an Rucolasalat mit Kernöl,
dazu frisch geriebener Parmesan und Baguette 9,50

Aus dem Suppentopf:

Tafelspitzbrühe mit Broccoliflan-Halbmonden 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

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Jungbullen mit Semmelknödeln 15,80

Reindlbraten vom Spanferkelhals mit knuspriger Schwarte,
Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und ländlichem Salatteller 14,50

Ofenfrische bayrische Grillente ¼ Ente 15,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln ½ Ente 19,90

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh
mit geriebenem Meerrettich, rahmigem Kohlrabigemüse
und Petersilienkartoffeln 17,70

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:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof
in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln 16,80

Vollwert:

Niederbayrisches Schwammerl-Gulasch mit Egerlingen,
Steinpilzen und Pfifferlingen in Kräutersahne, dazu Semmelknödeln 12,50

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

Dessert

Vanilleparfait mit glacierten Amarena-Kirschen und Schlagsahne 7,50

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