

# Tageskarte

Montag, 19. August 2019

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Wassermelonensalat mit Schafskäse, Rucola,  
schwarzem Pfeffer und Baguette 8,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Zucchinirahmsuppe 5,20

## **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

Gröstl vom Spanferkelbraten mit Speck, Zwiebeln,  
Egerlingen, Majoran, Jus, Spiegelei, Ismaninger Kartoffeln  
und kleinem Gärtnersalat 14,50

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Jungbullen mit Semmelknödeln 15,80

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

Entenbrust sous-vide gegart mit Orangenjus,  
rosa Pfefferkörnern, Mandelbroccoli und Kartoffelrösti 21,50

Gegrillte Kalbsslende auf Schwammerlrahmsauce  
mit Preiselbeeren und Butterspätzle 18,90

In Kräuterhülle gebratenes Hauskaninchen-Rückenfilet  
an Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelrösti 17,80

## **Wild:**

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

## **Fisch:**

Gebratenes Zanderfilet mit Garnele  
auf rahmigem Kohlrabigemüse, dazu Petersilienkartoffeln 20,90

## **Vollwert:**

In Salbeibutter gebratene Kaspessknödel  
mit frisch geriebenem Parmesan und Rucolasalat 13,50

## **Dessert**

Vanilleparfait mit glacierten Amarena-Kirschen und Schlagsahne 7,50

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