

# Tageskarte

Dienstag, 20. 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

Spaghetti „Bolognese“  
mit pikanter Fleischsoße von Rind und Schwein,  
frisch geriebenem Parmesan und kleinem Gärtnersalat 12,50

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh  
mit geriebenem Meerrettich, rahmigem Kohlrabigemüse  
und Petersilienkartoffeln 16,80

Geräucherte und gekochte Rinderzunge  
in Burgundersoße mit Ismaninger Blaukraut  
und gerösteten Knödeln 13,50

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

Gegrillte Kalbslende auf Schwammerlrahmsauce  
mit Preiselbeeren und Butterspätzle 18,90

## **Fisch:**

Gebrautes Zanderfilet mit Garnele auf Kräutersahne  
mit Gemüse vom Markt und Kartoffel-Selleriepüree 19,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurke  
und Zwiebeln in Sauerrahmsauce mit Petersilienkartoffeln 12,70

## **Vollwert:**

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

## **Dessert**

Panna Cotta mit Erdbeersalat 6,50

Vanilleparfait mit glacierten Amarena-Kirschen und Schlagsahne 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter