

Tageskarte

Mittwoch, 21. August 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

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

Aus dem Suppentopf:

Zucchinerahmsuppe 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

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

Gegrillte Kalbsleberscheiben „Berliner Art“
mit Apfelradl, Grillspeck, Röstzwiebeln,
Rotweinjus und Kartoffel-Selleriepüree 16,90

Hackbraten in Schwammerlsoße mit Preiselbeeren,
Butterspätzle und kleinem Gärtnersalat 15,80

Gekochtes Ochsenfleisch in Meerrettichsoße
mit Speckbohnenröllchen und Kartoffel-Selleriepüree 15,80

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

Gegrillte Kalbslende auf Schwammerlrahmsoße
mit Preiselbeeren und Butterspätzle 18,90

Fisch:

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

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

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Kaspressknödel
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