

Tageskarte

Donnerstag, 10. Oktober 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Gemischter Vorspeisenteller mit Terrine vom Kaninchen,
Räucherzungenölze und Graved Lachs an Feldsalat
mit Orangenvinaigrette, Butter und Baguette

9,50

Aus dem Suppentopf:

Kartoffel-Steinpilzsuppe

5,90

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln
und Speckkrautsalat

kleine Portion

13,90

11,50

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

15,90

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln

12,50

Bratengröstl mit Speck, Zwiebeln, Egerlingen, Jus, Spiegelei,
Ismaninger Kartoffeln Speckkrautsalat

10,90

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh
mit süß-saurem Kartoffel-Wurzelgemüse und Meerrettich

18,50

Sous vide gegarte Maishähnchenbrust
auf Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelrösti

17,90

Piccata vom Kaninchenrücken in der Parmesaneihülle gebacken
auf Rigatoni „all arrabiata“

18,50

Burgunderbraten vom bayrischen Fleckvieh in Rotweinsauce
mit Speckrosenkohl und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

18,70

Wild:

„Stroganoff“ vom Hirschrückenfilet in Wodkasahnesauce
mit Pfifferlingen, Roter Bete und Gewürzgurkerl,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

24,90

Fisch:

Gebratenes Makrelenfilet
an geräuchertem Bohnen-Tomatengemüse, dazu Kartoffelrösti

21,90

Vollwert:

Rigatoni „all arrabiata“
mit frisch geriebenem Parmesan, dazu Rucolasalat

12,50

Dessert

Zweierlei Parfait mit Zwetschgenröster

7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Familie Seidl und Mitarbeiter