

# Tageskarte

Donnerstag, 10. Oktober 2019

Euro

### **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Gemischter Vorspeisenteller mit Terrine vom Kaninchen, Räucherzungensülze 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

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 Rotweinsoße  
mit Speckrosenkohl und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 18,70

**Wild:**

„Stroganoff“ vom Hirschrückenfilet in Wodkasahnesoße 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