

Tageskarte

Freitag, 11. Oktober 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Panna Cotta und Baguette 10,90

Aus dem Suppentopf:

Kartoffel-Steinpilzsuppe 5,90

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

Bratengröstl mit Speck, Zwiebeln, Egerlingen, Jus, Spiegelei,
Ismaninger Kartoffeln Speckkrautsalat 10,90

Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh
mit rahmigem Bohnen-Meerrettichgemüse und Kartoffelrösti 18,50

Piccata vom Kaninchenrücken in der Parmesaneihülle gebacken
auf Rigatoni „all arrabiata“ 18,50

Burgunderbraten vom bayrischen Fleckvieh in Rotweinssoße
mit Speckrosenkohl und Brezenauflauf 17,80

Wild:

„Stroganoff“ vom Hirschrückenfilet in Wodkasahnesoße
mit Pfifferlingen, Roter Bete und Gewürzgurkerl,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 24,90

Hirschragout mit Speckrosenkohl, Preiselbeeren und Brezenauflauf 19,90

Fisch:

Gebackenes Zanderfilet mit Kartoffel-Feldsalat und Kernölmayonnaise 14,80

Gebrautes Makrelenfilet
an geräuchertem Bohnen-Tomatengemüse, dazu Kartoffelrösti 21,90

Vollwert:

Rigatoni „all arrabiata“ mit frisch geriebenem Parmesan 12,50

Dessert

Zweierlei Parfait mit Zwetschgenröster 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter