

Tageskarte

Samstag, 12. 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

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln
auf Krautschupfnudeln 14,70

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

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

Wild:

Im Ganzen gebratenes Hirschfilet mit Steinpilzen auf Portweinjus,
dazu Kürbis-Maronistrudel 26,90

Hirschgulasch mit Speckrosenkohl, Preiselbeeren und Brezenauflauf 19,90

Fisch:

Gebackenes Zanderfilet mit Kartoffel-Feldsalat und Kernölmayonnaise 14,80

Vollwert:

Kürbis-Maronistrudel auf Parmesansoße 12,50

Rigatoni „all arrabiata“ mit frisch geriebenem Parmesan 9,50

Dessert

Zweierlei Parfait mit Zwetschgenröster 7,00

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