

# Tageskarte

Montag, 14. Oktober 2019

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Im Kräutersud pochiertes Kalbsfilet  
auf Wurzelgemüse, dazu Kartoffelrösti 12,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl 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

Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte  
und Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln 14,50

Hausgebeizter Sauerbraten in Himbeeressig-Preiselbeersoße  
mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 17,80

Gekochte Ochsenbrust vom bayrischen Fleckvieh  
mit rahmigem Wirsing-Karottengemüse, dazu Petersilienkartoffeln 16,90

Geschmortes Kalbsbackerl mit Tomaten-Weißweinssoße,  
Wurzelgemüwestreifen und Kartoffelpüree 19,50

## **Wild:**

„Stroganoff“ vom Hirschfilet  
in Wodkasahnesoße mit Roter Bete, Gewürzgurken  
und Pfifferlingen, dazu Kartoffelpüree 24,90

## **Fisch:**

Gegrilltes Zanderfilet auf Salat von Bohnen,  
Radieschen, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, dazu Baguette 18,80

In Salbeibutter gebratenes Bachsaiblingsfilet  
auf Fenchel-Tomatengemüse, dazu Baguette 23,50

## **Vollwert:**

Geröstete Schupfnudeln  
mit Champignons, breiten Bohnen und Lauchzwiebeln,  
dazu Parmesan-Soße 12,50

## **Dessert**

Vanilleparfait mit Zwetschgenröster 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Woche  
Familie Seidl und Mitarbeiter