

Tageskarte

Dienstag, 15. 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

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

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

„Lapin au vin“ In Rotwein geschmortes Kaninchen
mit Chicoréegemüse und Kartoffelstampf 18,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Pfifferlingen in Rahm, Gemüse vom Markt und Schupfnudeln 20,90

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

Fischragout „Doria“
mit Dillrahm-Gurkengemüse und Kartoffelstampf 18,80

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
Familie Seidl und Mitarbeiter