

# Tageskarte

Mittwoch, 16. Oktober 2019

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

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

## **Aus dem Suppentopf:**

Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüsestreifen 5,60

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

„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

Gebackenes Münchner Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Meerrettich und süßem Senf, dazu Kartoffelsalat 14,70

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

## **Wild:**

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

## **Fisch:**

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

## **Vollwert:**

Kartoffel-Bohnengröstl mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln 12,50

## **Dessert**

Vanilleparfait mit Zwetschgenröster 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter