

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