Tageskarte

Sonntag, 1. Dezember 2019

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kleiner Feldsalat mit Champignons und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips		8,50

Aus dem Suppentopf

Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüsestreifen		5,60

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
Ofenfrische bayrische Ente vom Lugederhof	¼ Ente	15,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln	½ Ente	19,90
Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte, Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat		14,50
Gemischter Braten von Ente und Spanferkel mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln		16,90
Gekochter Kalbstafelspitz mit Wirsinggemüse, Sahnemeerrettich und Kartoffelstampf		18,90
Wiener Saftgulasch vom Ochsenwaderl mit Brezenknödeln		15,80
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Schwammerl und Lauchzwiebeln in Rahm, dazu Kartoffelrösti		16,90

Wild:

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Brezenknödeln	17,50

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching) mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln	16,80
Fischragout „Doria“ mit Dill-Rahm-Gurkengemüse und Kartoffelstampf	18,80

Vollwert:

Fenchel-Karotten-Lasagne an kleinem Gärtnersalat	13,90

Dessert

Himbeer-Crème brûlée	7,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis	9,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen 1. Advent
Familie Seidl und Mitarbeiter