

# Tageskarte

Dienstag, 3. Dezember 2019

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Tatar vom Simmentaler Ochsenfilet  
mit Rucola, Senfcreme und Baguette 14,50

## **Aus dem Suppentopf**

Rosenkohlsuppe mit Kernöl 5,20

## **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

Gebackener Kalbstafelspitz in der Kürbiskernpanade  
an Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl 16,90

Gegrilltes Kalbsherz mit papriziertem Spitzkraut  
und Liebstockeljus, dazu Kartoffelrösti 14,50

Gröstl von der bayrischen Grillente  
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei, Majoran und Bratensoße 15,50

## **Wild:**

Gebackenes Wildschweinschnitzel in der Kürbiskernpanade  
an Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl 20,90

Im Ganzen gebratener Wildschweinerücken mit Preiselbeersoße,  
Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Kartoffelrösti 24,90

## **Fisch:**

Miesmuscheln im Weißwein-Wurzelgemüsesud  
mit Knoblauchbaguette 14,70

Gegrillte Thunfischmedaillons  
mit Koriander-Chilibutter, frischem Ingwer,  
mariniertem Radi mit Meerrettich und getoasteter Laugenkastanie 23,90

## **Vollwert:**

Tagliatelle all arrabiata mit Zucchini und Parmesan  
und kleinem Rucolasalat 11,90

## **Dessert**

Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis 9,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter