

# Tageskarte

Donnerstag, 5. Dezember 2019

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Carpaccio vom marinierten Kalbspreßkopf  
mit Rucola und Tomatenmarinade, dazu Baguette 14,50

## **Aus dem Suppentopf**

Rote Betesuppe mit Meerrettich 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 Schweinerückensteak auf Krautröschen  
in pikanter Tomatensoße, dazu frisch geriebener Parmesan  
und Kartoffelstrudel 16,80

Züricher Geschnetzeltes vom Spanferkelfilet mit Schwammerl,  
Lauchzwiebeln und Schalotten in Rahm mit Kartoffelrösti 19,90

## **Wild:**

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

Im Ganzen gebratenes Hirschfilet mit Preiselbeerssoße,  
Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Kartoffelrösti 24,90

Spaghetti mit Rehbolognese und Parmesan 9,50

## **Fisch:**

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

Gegrilltes Störfilet mit Zucchini all arrabiata und Salbeignocchi 23,90

## **Vollwert:**

Fenchel-Karotten-Lasagne mit Taleggio an kleinem Gärtnersalat 13,90

In Salbeibutter gebratene Kaspreßknödel  
mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola 13,50

## **Dessert**

Lebkuchen-Panna Cotta mit Kirschragout 7,00

Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis 9,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter