

# Tageskarte

Freitag, 6. Dezember 2019

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Carpaccio vom marinierten Kalbspreßkopf  
mit Rucola und Tomatenmarinade, dazu Baguette 9,50

## **Aus dem Suppentopf**

Rote Betesuppe mit Räucherlachs 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

Milzwurst natur oder gebacken mit Kartoffelsalat 8,50

Zweierlei Tafelspitz vom Kalb und Ochsen  
mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse und Kartoffel-Selleriepüree 18,50

Gegrilltes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Trauben, Speck und Schwammerl auf Rahmsoße  
mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti 17,80

## **Wild:**

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

Gebackenes Hirschschnitzel „Wiener Art“  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Radieschen-Salat 20,90

Rehragout mit Preiselbeeren mit Butterspätzle 17,50

## **Fisch:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Radieserlsalat 15,80

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

## **Vollwert:**

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

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

## **Dessert:**

Lebkuchen-Panna Cotta mit Kirschragout 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende  
Familie Seidl und Mitarbeiter