

Tageskarte

Samstag, 7. 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

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh
mit Rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse und Petersilienkartoffeln 18,50

Gegrilltes Chuck Roll Steak vom Prime Beef
mit Pfeffersahnesoße, Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln 23,90

Wild:

Hirschragout mit Preiselbeeren und Brezenknödeln 19,90

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

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

Fisch:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Radieserlsalat 15,80

Vollwert:

In Salbeibutter 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