



# Tageskarte

Sonntag, 08. Dezember 2019



<b><u>Als Vorspeise empfehlen wir:</u></b>	Euro
Lauwarmes Carpaccio vom marinierten Kalbspreßkopf mit Rucola und Tomatenmarinade, dazu Baguette	9,50
<b><u>Aus dem Suppentopf</u></b>	
Kartoffel-Steinpilzsuppe	5,90
<b><u>Hauptgerichte:</u></b>	
Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	13,90
	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 Grillente mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln	1/4 Ente 15,50 1/2 Ente 19,90
Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte und Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln	14,50
Gemischter Braten von Ente und Spanferkel mit Bratensoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat	16,90
Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse und Kartoffel-Selleriepüree	18,50
Gegrilltes Chuck Roll Steak vom Prime Beef mit Pfeffersahnesoße, Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln	23,90
Kalbsbrust mit Weißbrotfüllung, Bratensoße und Bayrisch Kraut	15,80
<b><u>Wild aus der Region</u></b>	
Hirschragout mit Preiselbeeren und Brezenknödeln	19,90
Gebackenes Hirschschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Kartoffel-Radieschen-Salat	20,90
<b><u>Fisch:</u></b>	
Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching) mit Zitronenbutter und Kartoffel-Selleriepüree	16,80
<b><u>Vollwert:</u></b>	
In Salzeibutter gebratene Kaspreßknödel mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola	13,50
<b><u>Dessert:</u></b>	
Lebkuchen-Panna Cotta mit Kirschragout	7,00
Altbayrischer Schwarzbrot-Mandelauf mit Sauerkirschen und Karamelleis	7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen schönen 2. Advent  
Familie Seidl und Mitarbeiter