

Tageskarte

Mittwoch, 18. Dezember 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Lauwarmer Schafskäse mit Feldsalat
und Belugalinsen-Granatapfelsalat, dazu Baguette 10,90

Aus dem Suppentopf

Broccolirahmsuppe mit Räucherlachsstreifen 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

Gekochter Kalbstafelspitz mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse,
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 18,90

Gröstl vom Spanferkelnackern mit Speck, Zwiebeln, Majoran, Bratenjus,
Spiegelei, Ismaninger Kartoffeln und kleinem Gärtnersalat 14,50

Gegrillte Kalbsleberscheiben „Berliner Art“
mit Apfelradl, Grillspeck, Röstzwiebeln, Bratenjus
und Kartoffel-Lauch zwiebelstampf 17,90

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen mit Champignons und Lauchzwiebeln
in Rahmsoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle 17,80

Gegrilltes Kalbsrückensteak an Rotweinjus
mit Kirschtomaten, Speckbohnenröllchen und gerösteten Drillingen 22,50

Wild aus der Region

Hausgebeizter Sauerbraten vom Hirsch in Himbeeressig-Preiselbeerssoße
mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 20,90

Fisch:

In Liebstöckelbutter gebratenes Zanderfilet
mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 20,90

Pochierte Lachsnockerl mit Egerlingen
in Kräutersahne auf Pennenudeln 18,80

Vollwert:

Fenchel-Karotten-Lasagne an kleinem Gärtnersalat 13,90

Dessert:

Mangomousse mit Limoncello und Pralinensoße 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter