

Tageskarte

Samstag, 18. Januar 2020

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Lachsforellentatar mit Rucola-Kirsch-Tomatensalat und Baguette 12,50

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Steinpilzsuppe 5,90

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

Reindlbraten vom Spanferkelnacken
mit knuspriger Schwarte und Dunkelbiersoße,
Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln 14,50

Milzwurst gebacken oder natur gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat 8,50

In Salbeibutter gebratene Kaninchenleber mit Champignons,
Grillspeck und Jus an Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 15,80

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Pfeffer-Weinbrandsahne
mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle 20,90

Wild aus der Region:

Gefüllter Hirschrollbraten mit Kräuterfarce in Rotweinssoße
mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Butterspätzle 16,80

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet an Tomaten-Rucolasalat mit Balsamicodressing,
geriebener Parmesan, dazu geröstete Tomatengnocchi 19,50

Vollwert:

In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnocken
mit Parmesan und Rucolasalat 13,50

Dessert:

Cranberry-Tiramisu im Weckglas 6,50

Lauwarmer Schokokuchen mit Pistazieneis 9,50

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