

Tageskarte

Sonntag, 19. Januar 2020

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

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

Aus dem Suppentopf

Schwarzwurzelsuppe mit Croûtons 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

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

Ofenfrische bayrische Grillente vom Lugeder Hof ¼ Ente 15,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln ½ Ente 19,90

Gemischter Braten von Ente und Spanferkelnacken
mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln 16,90

Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Weideochsen
mit rahmigem Wirsing-Karottengemüse, dazu Petersilienkartoffeln 18,50

Kaninchen-Lasagne
mit Salsiccia und Mozzarella an kleinem Gärtnersalat 13,90

Wild aus der Region:

Kleine Hirschpflanzerl
auf rahmigem Schwarzwurzel-Karottengemüse, dazu Kartoffelstampf 15,80

Hirschragout mit Preiselbeeren,
Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln 19,90

Fisch:

Im ganzen gebratener Bachsaibling
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 16,80

Vollwert:

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

Dessert:

Cranberry-Tiramisu im Weckglas 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen schönen Sonntag
Familie Seidl und Mitarbeiter