

Tageskarte

Dienstag, 21. Januar 2020

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Lauwarme Kaninchenterrine
an Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette, Kernöl und Baguette 9,50

Aus dem Suppentopf

Rosenkohlsuppe mit Kernöl 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

Gegrillter Spieß vom bayrischen Kaninchen mit Leber,
Rückenfilet, Speck und Nierchen auf Boskoop-Apfelragout
mit Gewürzgurkerl und Champignons in Balsamicojus,
dazu Kartoffelstampf 17,50

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Duroc Schwein
mit Whiskey-Barbecue-Soße, Speckbohnen und gerösteten Drillingen 22,50

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

Gegrilltes Kalbsrückensteak auf Ratatouille und Knoblauchbaguette 22,90

Wild aus der Region:

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

„Stroganoff“ vom Hirschrücken
in Wodkasahnesoße mit Rote Bete,
Gewürzgurkerl und Champignons, dazu Reis 24,90

Wildhackbraten mit Pfeffer-Weinbrandsoße,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 13,70

Fisch:

Gegrillte Streifen von Zander- und Saiblingsfilet mit Garnele
auf Salat von Mango, Zuckerschoten und Lauchzwiebeln
mit Koriander-Ingwer-Marinade, dazu Knoblauchbaguette 20,90

Miesmuscheltopf
mit Wurzelgemüse im Weißweinsud mit Knoblauchbaguette 13,70

Vollwert:

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

Dessert:

Cranberry-Tiramisu im Weckglas 6,50

Mango-Crème brûlée 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter