

# Tageskarte

Sonntag, 15. März 2020

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

Carpaccio Bavarese vom gekochten Kalbsbürgermeisterstück  
an Feldsalat mit Kernöl und Sauce Tatar, dazu Baguette 9,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Petersilienwurzelsuppe 5,20

Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüsestreifen 5,60

## **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

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

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

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

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Fleckvieh mit Semmelknödeln 15,80

Böfflamott vom bayrischen Fleckvieh  
in Rotweinsoße mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 19,50

Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh  
mit Wirsing-Meerrettichgemüse in Rahm  
und Petersilienkartoffeln 18,50

## **Fisch:**

Im Ganzen gebratener Bachsaibling  
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 16,80

## **Vollwert:**

Penne all arrabiata mit Parmesan und Rucola 11,90

## **Dessert:**

Geflämmte Malzbier-Creme brûlée 7,50

Lauwarmer Scheiterhaufen im Weckglas mit Vanilleeis 7,00

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