

Tageskarte

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

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

Aus dem Suppentopf:

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

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

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Fleckvieh mit Semmelknödeln 15,80

Böfflamott vom bayrischen Fleckvieh
in Rotweinssoße 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:

Lauwarmer Scheiterhaufen im Weckglas mit Vanilleeis 7,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Woche
Familie Seidl und Mitarbeiter