



Hotel-Gasthof zur Mühle

I S M A N I N G

Unsere Empfehlung

Vorspeise:

In Kräuterbutter gebratene Pfifferlinge
an Rucola mit Kernöl, dazu geriebener Parmesan und Baguette 9,50

Suppe:

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl 5,90

Hauptgerichte:

Spaghetti „Bolognese“ mit pikanter Tomaten-Hackfleischsoße
und geriebenem Parmesan 11,70

Geschmortes Lammhaxerl in Thymian-Tomatenjus
an breiten Butterbohnen, dazu Bratkartoffeln 18,50

Hausgebeizter Sauerbraten von der Ochsenschulter
in Himbeeressig-Preiselbeersöße
mit Blaukraut und zweierlei Knödeln 18,70

Vollwert:

Aufgeschmolzene Kartoffel-Schafskäse-Terrine
mit Peperonata-Gemüse und geriebenem Parmesan 13,70

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet
an rahmigem Karotten-Wirsinggemüse,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 20,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Gurkerl und Zwiebeln in Sauerrahmsoße,
dazu Petersilienkartoffeln 12,50

Dessert:

Crème brûlée mit frischen Beeren 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter