



Hotel-Gasthof zur Mühle

ISMANING

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:

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

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelradln, Grillspeck und Röstzwiebeln,
dazu Rotweinsauce und Kartoffelpüree 17,90

Wild aus der Region:

Im Ganzen gebratener Wildschweinrücken
auf Wirsing-Pfifferlinggemüse, dazu Preiselbeersauce
und Kartoffelrösti 21,90

Fisch:

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

Vollwert:

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

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersauce und Beeren 6,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter