



Hotel-Gasthof zur Mühle

ISMANING

Unsere Empfehlung

Vorspeise:

Lauwarmer Schafskäse
mit Fenchel und Belugalinsen-Granatapfel-Salat 10,90

Suppe:

Steckrübensuppe
mit Kalbstafelspitzstreifen und Kren 5,80

Hauptgerichte:

Ofenfrische bayrische Grillente $\frac{1}{4}$ Ente 15,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln $\frac{1}{2}$ Ente 19,90

Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh
mit Apfel-Sahneerrettich und rahmigem Wirsinggemüse,
dazu Petersilienkartoffeln 18,50

Reindlbraten vom Spanferkelhals mit knuspriger Schwarte,
Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat 14,50

Geschmortes Lammhaxerl
auf Butterbohnen mit Tomatenconfit und Thymiansoße,
dazu Kartoffelgratin 18,50

„Mühlenteller“
Gegrillte Medaillons von Schweinefilet, Rinderfilet
und Hähnchenbrust auf Pfeffersahnesoße,
dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle 22,50

Wild aus der Region:

Wildschweinragout mit Preiselbeeren und Semmelknödeln 17,50

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)
in Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln 16,80

Vollwert:

In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnocken
mit geriebenem Parmesan und Rucola-Salat 13,50

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersoße und Beeren 6,00

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