



Hotel-Gasthof zur Mühle

I S M A N I N G

Unsere Empfehlung

Vorspeise:

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

Suppe:

Steckrübensuppe
mit Kalbstafelspitzstreifen und Kren 5,80

Hauptgerichte:

Jägerschnitzel von der Schweinelende
mit Schwammerlrahmsoße, Preiselbeeren und Butterspätzle 14,70

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

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

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

Fisch:

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

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

Vollwert:

Lasagne von Paprika,
Schafskäse und Mozzarella an kleinem Gärtnersalat 13,90

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersoße und Beeren 6,00

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