



Hotel-Gasthof zur Mühle  
I S M A N I N G

**Unsere Empfehlung**  
**Mittwoch, 11. Mai 2022**

**Vorspeise:**

Hausgeräucherte Pastrami  
mit Rucola-Spargelsalat, Kirschtomaten und Baguette 14,50

**Suppe:**

Petersilienwurzelsuppe mit Rucolapesto 6,90

**Hauptgerichte:**

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln  
und Speckkrautsalat 16,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 18,50

Portion knusprige Schweinshaxe  
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 15,90

Milzwurst natur oder gebacken mit Kartoffelsalat 11,90

„Boeuf bourguignon“  
Ragout vom Simmentaler Rinderfilet  
in Ochsenschwanzsoße mit glacierten Karotten,  
Brokkoliröschen und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Bratensülze mit Mixed-Pickles,  
Remouladen-Ei, roten Zwiebeln, Essig-Öl und Bratkartoffeln 11,50

**Wild aus der Region:**

Ragout vom Wildschwein auf Penne  
mit Spargel, Schwammerl und Frühlingszwiebeln 19,90

**Fisch:**

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Sauerrahmsoße,  
Apfel, Gewürzgurkerl und Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln 17,90

In Salbeibutter gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Ratatouille-Bärlauchgemüse, Aioli und Baguette 24,90

**Vollwert:**

Portion Schrobenshausener Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln 19,90

**Dessert:**

Erdbeer-Rhabarberragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter