

Tageskarte

Sonntag, 28. Mai 2017

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Wildschweinschinken an Feldsalat
mit lauwarm marinierten Schwammerl, dazu Schnittlauchbrot 9,50

Aus dem Suppentopf:

Spargelrahmsuppe 5,50

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen 5,60

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 11,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 13,50

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 10,90

Saftiges Gulasch vom bayrischen Jungbullen
mit Semmelknödeln und ländlichem Salatteller 14,70

Ofenfrische bayrische Grillente ¼ Ente 15,50

Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln ½ Ente 19,90

Gegrillte Kalbsherzscheiben mit gestoßenem Pfeffer,
Gewürzbutter, Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti 12,70

Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte
und Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und ländlichem Salatteller 14,50

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh
mit Kohlrabigemüse und Apfelsahnemeerrettich,
dazu neue Kartoffeln 17,80

Fisch:

Gegrilltes Steinbeißerfilet auf Salat von gebratenem Spargel,
Kirschtomaten und Bärlauch, dazu Baguette 20,90

Im Ganzen gebratene Maischolle „Finkenwerder Art“
mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilienkartoffeln 15,60

Vollwert:

Portion Schrobenhausener Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 17,90

Dazu empfehlen wir: Gekochter Spargelschinken 6,00

Kleines Wienerschnitzel 9,00

Kleines Rinderfilet 18,00

Dessert:

Panna Cotta mit Verbene und Aprikosenkompott 6,00

Erdbeer-Rhabarberragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne 6,50

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