

Tageskarte

Donnerstag, 17. August 2017

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tartar vom Simmentaler Ochsenfilet
mit Roter Bete und Meerrettich, dazu Schnittlauchbrot 12,50

Aus dem Suppentopf:

Brätspätzlesuppe 4,50

Karotten-Ingwersuppe 5,20

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

Gebackener Kalbskopf
mit Kartoffel-Radieserlsalat und Remouladensoße 13,90

Kalbfleischpflanzerl
mit Kartoffel-Radieserlsalat 11,50

Gekochtes Schweinsbackerl mit Rübchengemüse,
Meerrettich und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 12,50

Geschnetzelte Kalbsfiletspitzen mit Schwammerl in Rahm,
dazu Kartoffelrösti und Rucolasalat mit Kernöl 21,50

Fisch:

Geräuchertes Matjesfilet mit mariniertem Radi
und Kopfsalatherzen mit Chili-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln 14,70

Im Ganzen gegrillte Dorade
mit Tomaten-Zucchini Gemüse und gebratener Polenta 19,50

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf Salat von breiten Bohnen, Kirschtomaten, Schalotten
und Radieserln, dazu Bratkartoffeln 20,90

Vollwert:

Penne in Gorgonzolasoße
mit Broccoli, Fenchel und Karotten 12,90

Dessert:

Vanille-Baiserparfait mit Schokoladensoße 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter