

Tageskarte

Donnerstag, 19. Oktober 2017

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kleiner Feldsalat mit Champignons
und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips 8,50

Aus dem Suppentopf:

Karotten-Ingwersuppe 5,20

Kartoffel-Steinpilzsuppe 6,90

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

Hackbraten mit frischen Schwammerln in Rahm,
dazu Preiselbeeren und Butterspätzle 12,70

Gegrillte Scheiben vom Kalbsherz mit gestoßenem Pfeffer,
Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti 14,70

Geschnetzeltes von der Lugeder Entenbrust
in Broccolistiel-Currysoße mit Kirschtomaten und Butterreis 19,90

Gegrilltes Rinderhüftsteak (220g) mit Kräuterbutter,
Pommes frites und kleinem Gärtnersalat 22,90

Gegrilltes Rinderfilet vom Simmentaler Ochsen
auf mariniertem Salat von roh gehobeltem Fenchel
und Paprika-Birnen-Chutney, dazu Baguette 29,90

Wild:

Burgunderbraten vom Hirsch in kräftiger Rotweinsoße
mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Rosmarin-Schupfnudeln 22,90

Fisch:

Gebackenes Schellfischfilet
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 13,70

Fischgrillteller „Neptun“
Verschiedenen Fischfilets und Garnele auf Kräutersahne
mit Mandelbroccoli und Tomatenreis 20,90

Vollwert:

Basilikumpenne mit Ratatouille und frisch geriebenem Parmesan 12,50

Dessert:

Bayrisch Crème mit Himbeermark 6,00

Panna Cotta mit Karamellsoße 6,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter