

Tageskarte

Samstag, 16. Dezember 2017

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Wildschweinschinken mit lauwarm marinierten Schwammerln
und Feldsalat, dazu Schnittlauchbrot 9,50

Aus dem Suppentopf:

Steckrübensuppe 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

Gebackenes Schweinszüngerl- und Backerl
mit Kartoffel-Endiviensalat und Remouladensoße 9,50

Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte
und Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln 14,50

Jägerhackbraten mit Schwammerlsoße,
Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Butterspätzle 13,70

„Münchner Zwiebelfleisch“
Gekochtes und gebratenes Ochsenfleisch mit Schmelzzwiebeln
und Majoransoße, Bratkartoffeln und kleinem Gärtnersalat 15,80

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Apfelkren, rahmigem Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln 18,90

Gegrillte Medaillons von der Kalbssteakhüfte
mit Schwarzwurzel-Karottengemüse, Portweinsoße
und Schupfnudeln 20,90

Wild aus der Region:

Basilikumspaghetti mit Bolognese vom Ismaninger Reh
mit Champignons und frisch geriebenem Parmesan 12,50

Fisch:

„Fischragout Doria“
mit verschiedenen Fischfilets, Garnele
und Dillrahm-Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln 18,80

Vollwert:

Wirsingstrudel auf Schwammerlragout mit Ofentomaten 10,90

Dessert:

Mohn-Grieß-Knödel
mit Quitten-Mousse und Krokant 7,50

Panna Cotta 6,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter