

# Tageskarte

Mittwoch, 17. Januar 2018

EURO

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

In Salzeibutter gebratene Gänseleber  
an Feldsalat mit Kernöl, dazu Baguette 9,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Räucherfischsuppe 5,20

Reh-Consommé  
mit Grießnockerl und Wurzelgemüwestreifen 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

Gröstl vom Münchner Spanferkel  
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei, Majoran, Egerlingen  
und Bratensoße, dazu kleiner Kopfsalat 14,50

Gekochte Kalbszunge  
mit rahmigem Wirsing-Karottengemüse,  
dazu Meerrettich und Petersilienkartoffeln 15,80

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet  
mit Egerlingen, Schalotten und Lauchzwiebeln in Rahm,  
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti 24,90

## **Wild aus der Region:**

In Pankobrösel gebackene Schnitzel vom Reh  
dazu Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl und Preiselbeersahne 18,30

Sauerbraten vom Wildschwein  
in Himbeeressig-Preiselbeerssoße, mit karamellisierten Birnenspalten,  
Blaukraut und zweierlei Knödeln 18,40

## **Fisch:**

In Salzeibutter gebratenes Lachsforellenfilet  
auf süß-sauren Belugalinsen, dazu Kartoffelpüree 20,90

## **Vollwert:**

Aufgeschmolzene Kartoffel-Schafskäseterrine  
mit pikantem Peperonata 14,70

## **Dessert:**

Preiselbeerparfait mit Pralinensoße 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter