

Tageskarte

Sonntag, 25. Februar 2018

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Carpaccio vom Kalbszungen-Pressack
mit Feldsalat und Radieserl-Vinaigrette, dazu Schnittlauchbrot 8,50

Aus dem Suppentopf:

Kürbissuppe mit Kernöl verfeinert 6,50

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

Ofenfrische bayrische Grillente $\frac{1}{4}$ Ente 15,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln $\frac{1}{2}$ Ente 19,90

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

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Ochsenwaderl
mit Semmelknödeln 15,80

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Apfelkren, rahmigem Wirsing-Karottengemüse,
dazu Petersilienkartoffeln 18,90

Wild:

„Stroganoff“ vom Hirsch
mit Egerlingen, Lauchzwiebeln, Gurken- und Rote Bete Streifen
in Wodkasahne, dazu Broccoliröschen und Reis 21,90

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 15,60

Vollwert:

Perlgraupen-Risotto mit Egerlingen, Zwiebeln, Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln und frisch geriebenem Parmesan 12,50

Dessert:

Orangen-Guglhupf mit Orangenfilets und Erdbeereis 7,00

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