

Tageskarte

Freitag, 23. März 2018

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Crème brûlée von der Kalbsleber mit Feldsalat,
Apfel-Feigenchutney und getoasteter Brioche 9,50

Aus dem Suppentopf:

Blumenkohlsuppe mit Ras el-Hanout
und kleinem gegrillten Rinderlende-Zucchiniwögel 5,90

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

In Butter gebratene Kalbfleischpflanzerl
mit Kartoffelsalat 11,50

Milzwurst natur oder gebacken mit Kartoffelsalat 8,50

Gekochte Ochsenbrust vom bayrischen Fleckvieh
mit rahmigem Rübchengemüse,
dazu Meerrettich und Petersilienkartoffeln 15,80

Geschmortes Lammhaxerl mit Kräuterjus,
pikantem Rondini-Tomatengemüse, dazu Rösti 18,50

Gegrillte Rinderlendensteak à la Strindbergh
mit Senf-Zwiebelkruste, Speckbohnenröllchen und Kartoffelrösti 22,90

Fisch:

In Salzeibutter gebratenes Lachsforellenfilet
auf pikantem Rondini-Tomatengemüse, dazu Kartoffelrösti 20,90

Matjesfilet
auf Bohnen-Radialat, dazu Bratkartoffeln 13,70

Vollwert:

Basilikum-Penne all arrabiata
mit geriebenem Parmesan, dazu Rucolasalat 11,90

Dessert:

Malzbier-Crème brûlée 7,00

Waldbeeren-Tiramisu 6,50

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