

Tageskarte

Donnerstag, 24. Mai 2018

EURO

Als Vorspeise empfehlen wir:

Gegrillter Ziegenkäse
mit Paprika-Birnenchutney und Baguette 9,50

Aus dem Suppentopf:

Bärlauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen 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

Geröstetes von der Ente mit Speck, Zwiebeln,
Champignons, Majoran, Jus, Spiegelei, Ismaninger Kartoffeln
und kleinem Rucolasalat mit Kernöl 15,50

Spaghetti „Bolognese“ mit Fleischsoße von Rind und Kalb
und frisch geriebenem Parmesan, dazu kleiner Gärtnersalat 12,50

Wild aus der Region:

„Petit ragout“ vom Wildschwein
mit Schwammerln, Preiselbeeren und Semmelknödeln 17,50

Geschnetzeltes vom Wildschweinerückenfilet
in grüner Pfeffersoße mit Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 21,50

Fisch:

Gegrilltes Hokifilet (Langschwanz-Seehecht)
auf Spargelrisotto mit Zucchini, Lauchzwiebeln
und Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan 18,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahmsoße,
dazu Petersilienkartoffeln 12,60

Vollwert:

Portion deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln 17,90

Unsere Empfehlung : Schweineschnitzel „Wiener Art“ 7,50
Portion gekochter Spargelschinken 6,00

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu 7,00

Bayrisch Creme 6,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter