

# Tageskarte

Dienstag, 16. Oktober 2018

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

„Vitello tonato“ vom sous vide gegarten Kalbstafelspitz  
mit Rucola, Thunfisch-Kapernsoße und Baguette 9,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Kürbissuppe mit Kernöl 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

Bratengröstl mit Ismaninger Kartoffeln, Majoran, Zwiebeln,  
Spiegelei und Bratensoße, dazu Speckkrautsalat 10,90

Gekochtes, geräuchertes Ochsenzüngerl  
mit rahmigem Bohnen-Meerrettichgemüse und Bratkartoffeln 15,80

Gegrilltes Spanferkelfilet mit Zucchini Gemüse,  
Paprikasoße und Kürbisgnocchi mit Kürbiskernpesto 19,90

Hackbraten in Schwammerlrahmsoße  
mit Preiselbeeren und Butterspätzle 12,70

## **Wild aus der Region:**

Gebackene Hirschschnitzel aus der Oberschale  
mit Kartoffel-Feldsalat und Kernöl 18,80

Basilikumspaghetti mit Bolognese vom einheimischen Hirsch,  
frisch geriebenem Parmesan und Rucolasalat 12,50

Geschnetztes Hirschrückenfilet  
mit Pfifferlingen und Zucchini in Paprikasoße, dazu Kürbisgnocchi 24,90

## **Fisch:**

In Liebstockelbutter gebratenes Lachsforellenfilet  
auf rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse  
mit Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 20,90

## **Vollwert:**

Kürbisgnocchi mit Zucchini, Parmesan und Kürbiskernpesto,  
dazu Rucolasalat 12,50

## **Dessert:**

Lauwarmer Topfenstrudel mit Zwetschgenröster und Schlagrahm 6,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter