

Weihnachtliche Gerichte 2018

EURO

Als Aperitif empfehlen wir:

<i>1 Tasse pikanten Glühwein</i>	5,50
<i>1 Tasse alkoholfreien Punsch mit Zimt, Orangen und Ingwer</i>	5,50

Vorspeisen:

<i>Tatar vom geräucherten Forellenfilet an Feldsalat mit Bauernbrot</i>	11,50
<i>Kleiner Feldsalat mit knusprig gebratenen Speckwürfeln, frischen Egerlingen, Apfelspalten und Kartoffeldressing</i>	8,50
<i>Gegrillte Streifen vom Ochsenflanksteak mit Rote Bete-Tatar, Meerrettich und Kartoffelrösti</i>	13,90
<i>Vegetarische Terrine vom Muskatkürbis an Rucola mit pikanter Apfel-Kernöl-Vinaigrette, dazu Baguette</i>	8,50
<i>Linsen-Granatapfelsalat mit Schafskäse</i>	10,90
<i>Crème brûlée von der ungestopften Enten- oder Gänseleber (vom Lugederhof) mit Feldsalat, Holunderblüten-Vinaigrette und gesalzener Rohrnudel</i>	11,90
<i>Rehtatar mit Grüner Pfeffer-Crème fraîche und Apfel-Selleriesalat</i>	12,50

Aus dem Suppentopf:

<i>Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen</i>	5,60
<i>„Münchner Festtagssuppe“ Deftige Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen</i>	6,90
<i>Topinambursuppe mit Topinambur-Chips</i>	6,50
<i>Schwarzwurzelsuppe</i>	5,90
<i>Pastinakensuppe</i>	5,90
<i>Maronensuppe</i>	6,50
<i>Kürbissuppe mit Kernöl</i>	5,50
<i>Rote Beete-Suppe mit Meerrettich</i>	5,90

Hauptgerichte:

<i>Portion von der bayrischen Weihnachtsgans (nur auf Vorbestellung) mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln</i>		24,50
<i>Ofenfrische bayrische Grillente mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln</i>	<i>¼ Ente</i>	15,50
	<i>½ Ente</i>	19,90
<i>Reindlbraten vom Spanferkelnack mit knuspriger Schwarte, Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln</i>		14,50
<i>„Böflamott“ von der bayrischen Ochsen Schulter in kräftiger Rotweinsauce mit Speckbohnenröllchen und Kartoffel-Selleriepüree</i>		18,90
<i>„Mühlenteller“ Gegrillte Medaillons von Schweinefilet, Rinderfilet und Hähnchenbrust auf Pfeffer-Sahnesauce, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle</i>		22,50
<i>Schweinefilet im Laugenbrotmantel mit papriziertem Kraut und Meaux-Senfsoße</i>		18,50

Wild:

<i>Hausgebeizter Sauerbraten vom einheimischen Damhirsch in Preiselbeer-Himbeer-Essigsoße mit Speckrosenkohl und Kürbis-Maronenstrudel</i>	22,50
<i>Rehragout mit Preiselbeeren, Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln</i>	19,90
<i>Hirschrücken im Brätmantel mit rahmigen Schwarzwurzeln und Rotweinsauce, dazu Gries-Parmesannocken</i>	26,90
<i>Geschmorte Rehkeule mit Holunder-Orangensauce, Champignon-Zwiebelgemüse und Kartoffelrösti</i>	23,50

*** Bitte beachten Sie, dass unsere Küche
bei Wildgerichten etwa 14 Tage Vorlaufzeit benötigt. ***

Fisch:

<i>Gegrilltes Kabeljaufilet mit Linsen-Tomatensauce, geräuchertem Olivenöl und geschmorten Pastinaken</i>	21,90
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Rote Beete-Gemüse, Apfel-Sellerie-Meerrettichsauce und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf</i>	20,90
<i>Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching) mit Zitronenbutter, Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln</i>	19,50

Vollwert / Vegetarisches:

<i>Süß-saure Belugalinsen mit geschmorten Pastinaken und geräuchertem Olivenöl</i>	13,50
<i>In Salzeibutter gebratene Kaspreßknödel mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	13,50
<i>Fenchel-Karotten-Lasagne mit Taleggio und Ofentomaten an kleinem Gärtnersalat</i>	13,50

Desserts:

<i>Marzipan-Crème brûlée mit Gewürzkirschen</i>	7,50
<i>Mango-Mousse mit Limoncello und Pralinensoße</i>	8,90
<i>Mandelgrieß mit Glühweinzwetschgen im Weckglas</i>	8,50
<i>Lebkuchen-Panna Cotta</i>	7,00
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis</i>	9,50
<i>Preiselbeer-Mascarpone-Parfait mit Pralinensoße</i>	8,00
<i>Zimtcrème mit Rotweinzwetschgen</i>	6,50
<i>Mohn-Grieß-Knödel mit Quitten-Mousse und Krokant</i>	7,50
<i>Spekulatius-Tiramisu</i>	7,50

***Wir wünschen Ihnen
schöne Stunden in unserem Haus
und guten Appetit
Familie Seidl und alle Mitarbeiter***

*Unser Restaurant wird geschlossen sein
vom 21. Dezember 2018 bis einschließlich 11. Januar 2019.
An beiden Weihnachtsfeiertagen ist ganztags geöffnet.*