

Tageskarte

Freitag, 7. Dezember 2018

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Thunfischtatar mit Rucola und Kirschtomatensalat, dazu Baguette 12,50

Aus dem Suppentopf:

Topinambursuppe mit Thunfischtatar 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

Gekochte und geräucherte Ochsenzunge
mit rahmigem Kohlrabi-Meerrettichgemüse,
dazu Petersilienkartoffeln 15,80

Münchener Schnitzel vom Mangalitzta-Rücken
mit süßem Senf und Meerrettich, dazu Kartoffelsalat 16,80

Pochierte Kalbfleischbällchen auf Kohlrabigemüse
mit Bergkäse überbacken, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 16,80

Wild:

Basilikumspaghetti mit Bolognese vom einheimischen Reh
mit Schwammerln und frisch geriebenem Parmesan,
dazu kleiner Rucolasalat 12,50

Scheiben vom im Ganzen gebratenen Rehrücken
mit Portweinsoße, Speckrosenkohl
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 21,90

Fisch:

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 11,50

In Salbeibutter gebratenes Lachsforellenfilet
auf rahmigem Kohlrabi-Meerrettichgemüse,
dazu Petersilienkartoffeln 20,90

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Kaspreßknödel
mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola 13,50

Dessert:

Hagebuttencreme im Weckglas 6,00

Johannisbeer-Tiramisu mit Mandeln 6,50

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