

Tageskarte

Montag, 11. Februar 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Lauwarmes geräuchertes Bachforellenfilet auf Gewürzgurken-Carpaccio mit Apfel-Sahnemeerrettich, dazu Reiberdatschi 12,50

Aus dem Suppentopf:

Rote Beete-Meerrettichsuppe mit Garnelen, in der Kartoffelhülle gebacken 6,50

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

Gröstl von der Grillente mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei, dazu kleiner Gärtnersalat 15,50

Gekochte Ochsenbrust vom bayrischen Fleckvieh mit Wirsinggemüse und Meerrettichsahnesoße, dazu Petersilienkartoffeln 15,80

Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte und Dunkelbierjus, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat 14,50

Wild aus der Region:

Basilikumspaghetti mit Hirsch-Bolognese, Zucchini und Champignons, dazu frisch geriebener Parmesan 12,50

Hausgebeizter Sauerbraten vom Wildschwein in Himbeeressig-Preiselbeersoße mit Schwarzwurzel-Karottengemüse und Rosmarin-Schupfnudeln 18,90

Scheiben von im Ganzen gebratenem Hirschrücken „Winzerin Art“ mit Weintrauben, Speck und Schalotten, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 26,90

Fisch:

Ragout vom Rotbarschfilet „Doria“ in Kräutersoße mit Gurkengemüse, dazu Reis 16,80

Vollwert:

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

Dessert

Grießknödel mit Quittenmousse und Walnussbröseln 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Woche
Familie Seidl und Mitarbeiter