

Tageskarte

Freitag, 15. März 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Gänseleber-Crème brûlée
mit Feldsalat, Kernöl und Baguette 9,50

Aus dem Suppentopf:

Kartoffel-Selleriesuppe 5,20

Brezensuppe mit Röstzwiebeln 5,60

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

Geschmortes Kalbsragout mit Tomaten
auf breiten Butternudeln, dazu Feldsalat mit Balsamicodressing 17,60

Gekochtes Ochsenfleisch
auf rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse mit Petersilienkartoffeln 15,80

Geschmortes Ochsenbackerl in kräftiger Rotweinsauce
auf Kartoffel-Lauchzwiebelstampf, dazu Speckbohnenröllchen 19,50

Gegrillte Lammhüftmedaillons auf Rotweinsauce
mit Pimientos de Padron (Mini-Paprika),
Kirschtomaten und Kartoffelgratin 22,90

Wild:

Hirschgulasch mit Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 19,90

Fisch:

Gebackenes Kabeljaufilet
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Radiesersalat 16,80

Gebratenes Zanderfilet in Salzeibutter
auf rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse mit Kartoffelstampf 20,90

Vollwert:

Gegrillter Ziegenkäse auf pikantem Ratatouille Gemüse,
dazu geröstete Drillinge 17,80

Dessert:

Hausgemachter Milchrahmauflauf
mit warmen Kirschen und Karamelleis 6,00

Malzbier-Creme brûlée 7,00

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