

Tageskarte

Dienstag, 16. April 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Lauwarmes Carpaccio vom Kalbszüngerl
an roh mariniertem Kohlrabi, dazu Schnittlauchbrot 9,50

Aus dem Suppentopf:

Spargelsuppe 5,20

Karotten-Ingwersuppe 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

Gebackenes Kalbszüngerl
mit Kartoffel-Feldsalat und Remouladensoße 14,50

Hackbraten „à la Meier“
mit frischen Erbsen und Spiegelei, dazu Kartoffelstampf 13,70

Gebackenes Münchner Schnitzel
mit süßem Senf und Meerrettich an Kartoffel-Feldsalat 13,70

Gebratene Kalbsleber mit Ratatouillegemüse
und in Bärlauchbutter geschwenkten neuen Kartoffeln 16,90

Fisch:

In Salbeibutter gebratenes Forellenfilet mit Ratatouillegemüse
und in Bärlauchbutter geschwenkten neuen Kartoffeln 18,80

Vollwert:

Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln 17,90

Dazu empfehlen wir: Portion gekochter Spargelschinken 6,00

Kleines Kalbsrückensteak (200g) 14,00

Bärlauch-Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Kopf-Tomatensalat 10,50

Dessert:

Rharbarber-Erdbeerragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne 6,50

Orangen-Crème brûlée 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter