Tageskarte

Donnerstag, 16. Mai 2019

	Euro
Als Vorspeise empfehlen wir:	
Streifen vom gegrillten Flanksteak mit Rote Bete-Meerrettichtatar und Kartoffelrösti	13,90
Aus dem Suppentopf:	
Leberspätzlesuppe	5,60
Spargelsuppe mit grünem Spargel	5,50
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
Bratengröstl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei und Jus, dazu Speckkrautsalat	10,90
Hackbraten mit Jus, Bärlauch-Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu kleiner Gärtnersalat	14,70
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Rahm, mit Champignons, Schalotten und Lauchzwiebeln, dazu Kartoffelrösti	21,50
Wild:	
Bärlauch-Spaghetti mit Wildbolognese und frisch geriebenem Parmesan	9,50
Hausgebeizter Sauerbraten vom Wildschwein mit Preiselbeer-Himbeeressigsoße, dazu Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödel	18,90
Fisch:	
Im Ganzen gebratene Nordseescholle mit Speck-Zwiebelstippe, Dillrahm-Bohnengemüse und neuen Kartoffeln	23,90
In Bärlauchbutter gebratenes Zanderfilet mit Tomaten-Rucolasalat und Baguette	19,50
Vollwert:	
Portion deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln	17,90
Unsere Empfehlung : Kleines Wiener Schnitzel	9,00
Portion gekochter Spargelschinken	6,00
Flanksteak	18.00
Gemüselasagne an kleinem Gärtnersalat	13,90
Dessert	
Birne Helene mit Schokoladensoße und Vanilleeis	6,00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter