

# Tageskarte

Mittwoch, 11. September 2019

Euro

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

In Kräuterbutter gebratene Pfifferlinge  
an Rucolasalat mit Salatgurke, Kirschtomaten,  
geriebenem Parmesan und Baguette 9,50

## **Aus dem Suppentopf:**

Kartoffel-Pfifferlingsuppe 6,90

## **Hauptgerichte:**

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln 13,90  
und Speckkrautsalat kleine Portion 11,50

Halbe Schweinshaxe vom Grill  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 15,90

Portion knusprige Schweinshaxe  
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 12,50

Gröstl vom Spanferkelbraten mit Speck, Zwiebeln, Egerlingen,  
Majoran, Jus, Spiegelei, Kartoffeln und kleinem Gärtnersalat 14,50

Hackbraten in Rahmschwammerlsoße  
mit Preiselbeeren und Butterspätzle 14,70

Rinderschmorbraten vom bayrischen Fleckvieh  
in Rotweinsauce mit frischen Pfifferlingen,  
Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 18,70

Gegrillte Kalbsleberscheiben mit frischen Pfifferlingen  
auf Balsamicosahne, dazu Broccoliröschen und breite Butternudeln 17,90

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ an bunten Blattsalaten,  
dazu Remouladensoße und Speck-Bratkartoffeln 19,80

Pikante Lamm-Bolognese mit roten Knoblauchzwiebeln,  
Egerlingen, Spaghetti und geriebenem Parmesan 11,70

## **Fisch:**

Gegrilltes Meerbarbenfilet  
auf Ratatouille-Gemüse, dazu geröstete Drillinge 18,80

Matjesfilet mit roten Zwiebeln, Dillrahmbohnen und Bratkartoffeln 12,70

## **Vollwert:**

In Salzeibutter gebratene Kaspressknödel  
mit Parmesan und Rucolasalat 13,50

## **Dessert**

Mohr im Hemd an Beerenragout und Schlagrahm 6,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
Familie Seidl und Mitarbeiter