



Hotel-Gasthof zur Mühle
I S M A N I N G

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR MÜHLE

ÖFFNUNGSZEITEN: 12:00 - 22:00 UHR

WARME KÜCHE: 12.00 – 21:00 UHR

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		4,50
Maracuja Sprizz		5,70
Aperol Sprizz		5,70
Hugo		5,70
Pfiff / Schnitt	0,25 l	3,00

VORSPEISEN

Salat von Strauchtomate und Mozzarella		7,50
mit Balsamico, Basilikum und Baguette	als Hauptgang	9,90
Rahmiges Tatar vom Matjesfilet		
auf Gewürzgurken-Carpaccio mit Schnittlauchbrot		11,90

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch		5,50
Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch		4,90
Kartoffel-Pfifferling-Suppe mit Liebstöckel-Pesto		6,90

HAUPTGERICHTE

Bayrischer Krustenbraten		
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat		13,90
Halbe Schweinshaxe vom Grill		
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat		15,90
Portion knusprige Schweinshaxe		
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln		12,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	20,90
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	21,50
Gegrillte Medaillons von der Lammhüfte mit Blumenkohl-Kichererbsencurry und Vollkorn-Couscous	23,50
Gegrilltes Rinderfilet vom Simmentaler Ochsen mit pikantem Gemüse von breiten Bohnen, Tomaten und geräuchertem Olivenöl, dazu Kartoffelrösti	30,90
<u>FISCH</u>	
Matjesfilet mit buntem Salat von Radieserln, breiten Bohnen, Kirschtomaten und Pfifferlingen, dazu Kartoffelrösti	17,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Blumenkohl-Kichererbsencurry und Vollkorn-Couscous	24,50
<u>VOLLWERT</u>	
In Salbeibutter gebratene Kaspreßknödel mit Parmesan und kleinem Gärtnersalat	16,90
Blumenkohl-Kichererbsencurry mit Vollkorn-Couscous	17,90
Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat	11,50
<u>SALATE</u>	
Kleiner Gärtnersalat mit Champagner-Weißweindressing	4,90
„Schmankerlsalat“ Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing	14,50
„Steak minute“ vom gegrillten Entrècôte an kleinem Gärtnersalat	23,50
Gegrillte Medaillons von der Lammhüfte mit buntem Salat von Radieserln, breiten Bohnen, Kirschtomaten und Pfifferlingen, dazu Kartoffelrösti	23,50

BROTZEITEN

Leberkäse abgebräunt

mit Speigelei und Kartoffelsalat 9,90

4 gebratene Schweinswürstl

mit Ismaninger Sauerkraut, Meerrettich und Bauernbrot 9,90

Bayrischer Wurstsalat

von der Regensburger mit Essig und Öl,
roten Zwiebeln und Bauernbrot 8,50

DESSERTS

Waldbeer-Mascarponeparfait

8,50

Tonkabohnen-Panna Cotta

mit Beerenragout im Weckglasl 6,90

Ofenfrischer Schokoladenkuchen

mit Pistazieneis 9,50

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagrahm 6,50

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet,
mit Vanilleeis und Schlagrahm

6,50

Gemischtes Eis ohne/ mit Sahne

6,00 / 6,60

Eiskugeln

Vanille

Pistazie

Erdbeer

Haselnuss

Schoko

pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60

KAFFEE/ TEE

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee

3,30 / 4,20

Cappuccino

3,70

Espresso / Doppelter Espresso

3,00 / 4,50

Latte Macchiato

3,70

Milchkaffee

3,70

Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag

3,30 / 5,20

Glas Tee

3,10

Heiße Schokolade

3,70

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!
Familie Seidl und alle Mitarbeiter

Eine Speisekarte mit allen Informationen zur Allergiker-Verordnung
erhalten Sie vom Service-Personal auf Wunsch!