

Unsere Empfehlung Freitag 23. September 2022

Vorspeise:

Kleiner Feldsalat
mit Champignons und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips 11,50

Suppe:

Tomatenessenz mit Parmesannockerl 6,50

Kartoffel-Pfifferlingssuppe und kleinem Rehpflanzerl 6,90

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln
und Speckkrautsalat 16,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 18,50

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 15,90

Gröstl vom Schweinebraten mit Zwiebeln, Majoran, Spiegelei,
Bratensoße und Kartoffel, dazu Speckkrautsalat 12,90

Geschmortes Schweinsbackerl in Senf-Biersoße
mit Bayrisch Kraut und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 17,80

Gebackenes Haxerl vom Schwarzfederhuhn
mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernöl-Dip 17,80

Wild aus der Region:

„Saltim bocca“ kleine Rotwildschnitzel mit Salbei und
Lardospeck auf pikanten Penne all`arrabbiata,
dazu geriebener Parmesan 22,90

Geschnetzeltes vom Rotwild
in Rahm mit gebratenen Maronenpilzen,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 25,50

Fisch:

„Fischtopf“ mit pochierten Filets von Lachs und Rotbarsch,
mit Muscheln und Wurzelgemüse, dazu Baguette 22,90

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernöl-Dip 17,90

Vollwert:

Kartoffel-Bohnen-Gröstl
mit Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten und Schafskäsewürfel 16,80

Dessert:

Hausgemachter Zwetschgendatschi mit Schlagsahne 5,50