Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING

Unsere Empfehlung
Gründonnerstag
28. März 2024

Vorspeise:

Wildkräutersalat mit grünem Spargel und Holunderblütenvinaigrette, dazu Baguette	13,90

Suppe:

Bärlauchsuppe mit Buttercroûtons	7,50

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	18,50
Halbe Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	19,90
Portion knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln	16,90
Rahmspinat mit zwei Spiegeleiern und Kräuterkartoffeln	14,70
Ricotta-Spinatnockerl mit Parmesan und Rucola-Kirschtomatensalat	16,90
Gekochter Kalbstafelspitz mit Blattspinat, Kräutersoße und neuen Kartoffeln	27,50

Wild aus der Region:

Hackbraten vom Wildschwein mit Pfeffer-Weinbrandsoße, Mandel-Brokkoli und Butterspätzle	20,50

Fisch:

„Admiralsalat“ mit gegrillten Lachs- und Zanderfiletstreifen an Blattsalaten mit Bärlauch-Balsamicovinaigrette, Grillspeck, Avocado und Baguette	25,90
Im Ganzen gebratener Bachsaibling von Nadler Hof (Eching) mit Zitronenbutter und Kräuterkartoffeln	18,50

Dessert:

Erdbeer-Rhabarberragout mit Vanilleeis und Mascarponesahne	8,50

Ab 8.04.2024 sind wir wieder mittags für Sie da!
täglich: 11:30 – 22:00 Uhr
Reservierung unter: 089-96 09 32 80

MUEHLE_ISMANING

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter