



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

Unsere Empfehlung Dienstag, 16. April 2024

Vorspeise:

Tatar vom Simmentaler Ochsenfilet mit
Rucola-Kirschtomatensalat, Aoli und Baguette 17,50

Suppe:

Bärlauchpestosuppe mit grünem Spargel und 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

Gröstl von der bayrischen Grillente mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Majoran, Bratensoße, Spiegelei und kleinem Gärtnersalat 22,50

Im Speckmantel gebratene Medaillons von der Lammhüfte
auf Tomaten-Bohngemüse, dazu Bratkartoffeln 28,90

Kalbskopf gebacken
mit Kartoffel-Gurkensalat, Radieserln und Remouladensoße 19,50

Wild aus der Region:

Bolognese vom einheimischen Reh mit Bärlauchpesto,
Zucchini, Tagliatelle und geriebenem Parmesan 18,50

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 18,50

„Admiral“
gebackene Filets vom Lachs, Rotbarsch und Zander
an Blattsalaten mit Grillspeck, Avocado, Balsamico und Baguette 25,90

Vollwert:

Portion deutscher Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln 21,50

Empfehlung: Gebackenes Schweineschnitzel 9,50
Gegrilltes Kalbsentrecôte 16,80

Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarberragout 7,50

Ab sofort sind wir wieder mittags für Euch da!
täglich: 11:30 – 22:00 Uhr
Reservierung unter: 089-96 09 32 80
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter

