



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

Unsere Empfehlung Samstag, 20. April 2024

Vorspeise:

Graved Wolfsbarsch
mit Spitzkraut-Kimchi, Koriander, Aioli und Baguette 14,50

Suppe:

Kräuterrahmsuppe mit Spargel und Croûtons 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

Gemischtes Haxenfleisch
mit Dunkelbiersoße, gerösteten Knödeln und Speckkrautsalat 19,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Bärlauchrahmsoße,
Schwammerl und Butterspätzle, dazu kleiner Gärtnersalat 26,90

„Boeff gros sel“ von der gekochten Ochsenbrust
an kleinem Gärtnersalat mit Apfel-Meerrettichdressing und Kartoffelrösti 23,50

Fisch:

Gegrillte Lachsfiletstreifen
an Salat von breiten Bohnen, Kirschtomaten und Radieserl,
dazu Bratkartoffeln 25,90

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat, Radieserl und Remouladensoße 19,90

Vollwert:

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

Empfehlung: Gegrilltes Kalbsentrecôte 16,80

Dessert:

Topfenstrudel mit Vanilleeis und Erdbeeren 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



MUEHLE.ISMANING