

## **VORSPEISEN**

**Lauwarme Spargelspitzen**  
mit Senf-Eiervinaigrette und Baguette 15,80

**Gegrillter Ziegenkäse**  
mit pikanter Kürbis-Birnenmarmelade,  
fermentiertem Kampot-Pfeffer und Baguette 14,50

## **SUPPEN**

**Leberknödelsuppe** mit frischem Schnittlauch 7,50

**Pfannkuchensuppe** mit frischem Schnittlauch 6,90

**Spargelrahmsuppe**  
mit Buttercroûtons 7,50

## **VOLLWERT**

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

Empfehlung:	Kleines Wiener Schnitzel	11,00
	Portion gekochter Schinken	6,50
	Lachsfilet	14,00

**Gemüse-Lasagne**  
mit Parmesan-Béchamel überbacken an kleinem Gärtnersalat 18,90

**Hausgemachte Käsespätzle**  
mit frischen Röstzwiebeln 15,50

## **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

### **Ofenfrische bayrische Grillente vom Lugederhof**

mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln  $\frac{1}{4}$  Ente 22,50

$\frac{1}{2}$  Ente 29,50

### **Reindlbraten vom Spanferkel**

mit knuspriger Schwarte und Dunkelbiersoße,  
zweierlei Knödeln und Radisalat 21,50

### **Gekochter Kalbstafelspitz**

mit rahmigem Gärtnergemüse von Spargel, Kohlrabi  
und Karotten, dazu Petersilienkartoffeln 25,90

### **Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinssoße**

mit Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 27,50

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln 28,50

### **Zwiebelrostbraten vom Entrecôte**

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln 31,50

### **„Mühlenteller“**

Gegrillte Medaillons von Rinderfilet und Hähnchenbrust  
mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße, Gemüse vom Markt  
und Butterspätzle 29,90

## **FISCH**

### **Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)**

mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 18,50

### **Gegrilltes Lachsfilet**

mit Spargel-Reisotto, Kirschtomaten,  
Frühlingszwiebeln und frisch geriebenem Parmesan 27,50

## SALATE

### **Kleiner Gärtnersalat**

mit Champagner-Weißweindressing 5,50

### **„Schmankerlsalat“**

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken und Kräuter-Sauerrahm-Dressing 18,50

### **Salat von Strauchtomate und Mozzarella**

mit Balsamico, Basilikum und Baguette klein 9,50  
13,50

## DESSERTS

### **Erdbeer-Rhabarberragout**

mit Vanilleeis und Mascarponesahne 8,50

### **Gebackene Apfelkücherl** in Zimtzucker gewendet,

mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,90

### **Lauwarmer Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,50

### **Ofenfrischer Schokoladenkuchen**

mit Vanilleeis 9,90

**Gemischtes Eis** ohne / mit Sahne 7,50 / 8,50

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schoko  
pro Kugel 2,50 / Sahne 1,00



FOLGEN SIE UNS GERNE AUF INSTAGRAM UND VERLINKEN SIE UNS IN IHRER STORY

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

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