



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

Unsere Empfehlung
Sonntag, 14. Juli 2024

Vorspeise:

Tatar von geräuchertem Forellenfilet vom Nadlerhof
mit Staudensellerie, Radieserl und Meerrettich, dazu geröstetes Baguette 16,90

Suppe:

Bayrische Zwiebelsuppe mit weißem Portwein und Brezen-Croûtons 6,50

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 ¼ Ente 22,50
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln ½ Ente 29,50

Reindlbraten vom Spanferkelnacken mit knuspriger Schwarte
und Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat 21,50

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Ochsenwaderl
mit Semmelknödeln und kleinem Gärtnersalat 22,50

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße,
Neuen Kartoffeln und kleinem Gärtnersalat 27,50

Hausgebeizter Sauerbraten von der bayerischen Ochenschulter
in Rotweinessig-Preiselbeersoße, mit Ismaninger Blaukraut
und zweierlei Knödeln 27,50

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling
mit Zitronenbutter und Neuen Kartoffeln 22,50

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet vom Nadlerhof
mit Roter Bete, Meerrettichsoße und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Vollwert:

„Bayrisches Reisotto“ mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Zucchini,
Pesto und frisch geriebenen Parmesan 18,50

Dessert:

Apfelsorbet mit Heidelbeerragout 9,50

Tischreservierung unter: 089-96 09 32 80
Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen schönen Sonntag
Familie Seidl und Mitarbeiter



MUEHLE.ISMANING