



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

Unsere Empfehlung Donnerstag, 1. August 2024

Vorspeise:

In Kräuterbutter gebratene Pfifferlinge
an Rucola-Kirschtomatensalat, dazu Baguette 17,50

Suppe:

Kartoffel-Pfifferlingsuppe 7,50

Tafelspitzbrühe mit Brezen-Speckknödel und Schnittlauch 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

Hausgebeizter Sauerbraten von der Ochsenschulter
in Rotweinessig-Preiselbeersoße, zweierlei Knödel
und Ismaninger Blaukraut 27,50

Geschnetzeltes Kalbsherz „sauer“
in Balsamicosoße mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Gewürzgurkerl,
dazu Butterreis 18,50

„Steak minute“
gegrilltes Kalbsentrecôte mit Kräuterbutter und kleinem Gärtnersalat,
dazu Baguette 24,90

Spaghetti mit Kalbsbolognese,
Pfifferlingen und frisch geriebenem Parmesan 19,50

Fisch:

Gegrilltes Lachfilet auf pikanter Peperonata,
dazu Kartoffel-Rosmarinrösti 27,50

Matjesfilet
auf Salat von Bohnen, Pfifferlingen, Radieserl und Lauchzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln 17,90

Vollwert:

„Bayrisches Reisotto“ vom Chiemgauer Urkorn
mit fränkischer Platterbse, Staudensellerie,
Kirschtomaten und Chiliöl vom Ismaninger Hartl Genuss Hof 17,90

Dessert:

Lavendelparfait mit Honig und kalt gerührten Waldheidelbeeren 8,50

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



MUEHLE.ISMANING