



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

Unsere Empfehlung
Donnerstag, 5. September 2024

Vorspeise:

Hausgebeizter Lachs
mit Rucola-Kirschtomatensalat, Aioli und Baguette 14,50

Suppe:

Kohlrabi-Meerrettichsuppe 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

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayerischen Fleckvieh
mit Kohlrabi-Karottengemüse und Meerrettichsoße,
dazu Petersilienkartoffeln 23,50

Piccatta vom Kalbsfilet
mit Penne al arrabbiata und frisch geriebenem Parmesan 24,90

Gegrillte Entenbrust mit Auberginen-Tomatengemüse
und gerösteten Drillingen mit frisch geriebenem Parmesan 28,50

Fisch:

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

Matjesfilet an bunten Salaten von Breiten Bohnen,
Radieserl und Kirschtomaten, dazu Bratkartoffeln 19,90

Vollwert:

Aufgeschmolzene Kartoffel-Schafskäseterrine mit pikantem Ratatouille 18,50

Dessert:

Hausgemachter Zwetschgendatschi mit Schlagrahm 6,50

Bayrisch Creme mit Zwetschgenragout 8,90

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

