



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

## Unsere Empfehlung Montag, 21. Oktober 2024

### **Vorspeise:**

Tatar vom Kalbsfilet  
mit Parmesanmayonnaise, Rucola-Kirschtomatensalat und Baguette 17,50

### **Suppe:**

Kartoffel-Steinpilzsuppe 7,90

### **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

Gegrilltes Duroc-Schweinekotelette  
mit pikanter Peperonata und Kartoffel-Rosmarin-Rösti 29,50

Kalbsnierenbraten mit Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln 23,50

Gekochte Ochsenbrust vom bayrischen Fleckvieh  
mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse und Petersilienkartoffeln 23,50

### **Tagessalat:**

Gegrillte Schaschlikspieße vom Rinderfilet  
mit Lardo, Paprika und Zwiebeln an Rucolasalat  
mit Balsamico, dazu Kartoffel-Rosmarin-Rösti 29,50

### **Wild:**

Hirschsauerbraten  
mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Butterspätzle 26,50

### **Fisch:**

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)  
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 22,50

Gegrilltes Wolfsbarschfilet  
mit pikanter Peperonata und Kartoffel-Rosmarin-Rösti 32,90

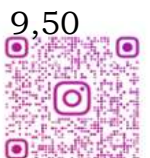
### **Vollwert:**

Frische Steinpilze, Champignons, Egerlinge und Maronen in Rahm,  
dazu Semmelknödel 21,50

### **Dessert:**

Hausgemachte Topfenknödel  
mit Nuss-Nougatfüllung auf Zwetschgenröster 9,50

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



MUEHLE.ISMANING