



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

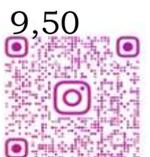
Vollwert:

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