



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

Unsere Empfehlung
Mittwoch, 30. Oktober 2024

Vorspeise:

Gegrillte Herbsttrompeten
in Kräuterbutter mit Spiegelei, Kartoffelrösti und Parmesan 15,80

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 Schweinerückensteak „Sennerin Art“
mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 23,50

Geschmortes Short-Rib
mit süß-saurem Tropea-Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf,
dazu gegrillte Speckbohnenröllchen 27,50

„Piccata“ in Parmesan-Eihülle gebackene Medaillons
vom Kalbsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Penne 28,90

Wild:

Im Ganzen gebratenes Wildschweinfilet
auf Semmelstoppelpilzen in Rahm,
dazu kalt gerührte Preiselbeeren und Butterspätzle 24,90

Fisch:

In Kartoffelhülle gebratenes Saiblingsfilet
auf Meerrettichsoße und Gemüse vom Markt 24,90

In Salzeibutter gebratenes Wolfsbarschfilet
auf pikantem Zucchini-Tomatengemüse, dazu Penne 24,90

Vollwert:

In Salzeibutter gebratene Kaspresknödel
mit Parmesan und kleinem Gärtnersalat 18,50

Dessert:

Lavendelparfait mit Zwetschgenröster 8,50

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

