

**Unsere Empfehlung**  
**Dienstag, 1. Oktober 2024**

**Vorspeise:**

Geräuchertes Forellenfilet vom Nadler Hof  
mit gesalzenem Radi, süß-sauren Radieserl, Feldsalat  
und Meerrettich-Mayonnaise, dazu Schnittlauchbrot 17,50

**Suppe:**

Kartoffel-Steinpilzsuppe 7,90

Oxtail mit Steinpilzen, gerösteten Brezen und Ochsenfleisch 7,50

**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

Geschmortes Ochsenbackerl mit Rotweinssoße,  
Speckbohnenröllchen und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Gegrilltes Schweinelendchen mit Trauben, Pfifferlingen und Speck  
an Blattsalaten in Balsamico mit Kirschtomaten, dazu Baguette 21,50

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh  
mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse, dazu Petersilienkartoffeln 25,90

**Wild:**

Wirsingroulade vom Ismaninger Reh  
mit Speck-Zwiebelsoße und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 29,90

**Fisch:**

„Admiral“  
verschiedene gegrillte Fischfilets an Blattsalaten in Balsamico  
mit Grillspeck, Guacamole und Kirschtomaten, dazu Baguette 25,90

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadler Hof  
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 22,50

**Vollwert:**

Pfifferling-Quiche mit Schalotten und Parmesan  
an Blattsalaten in Balsamico mit Kirschtomaten 21,50

**Dessert:**

Erdbeerparfait mit Mascarponesahne und Pralinensoße 8,50

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

