



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

Unsere Empfehlung Mittwoch, 20. November 2024

Vorspeise:

Geschmortes Schweinsbackerl
mit Platterbsenpüree, Chilibutter und Briochecroûtons 14,50

Suppe:

Kohlrabi-Meerrettichsuppe mit gekochten Ochsenfleischwürfel 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

Reindlbraten vom Spanferkelnacken
mit knuspriger Schwarte auf gerösteten Knödeln, dazu Bayrisch Kraut 21,50

Spaghetti Bolognese vom Kalb
mit gebratenen Semmelstoppelpilzen und geriebenem Parmesan 18,50

Geschnetzelte Rinderfiletspitzen
in Pfeffer-Weinbrandsoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle 23,50

Wiener Saftgulasch vom bayrischen Weideochsen
mit Semmelknödeln und kleinem Feldsalat 22,50

Wild:

Im Ganzen gebratener Rotwildrücken
auf rahmigem Schwarzwurzel-Karottengemüse, dazu Kartoffelpüree 34,90

Fisch:

In Liebstöckelbutter gebratenes Zanderfilet
auf rahmigem Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffelpüree 27,50

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Kaspressknödel mit geriebenem Parmesan
an kleinem Feldsalat mit Balsamico 18,50

Dessert:

Himbeer-Panna Cotta mit Schokoladensoße 8,50

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



MUEHLE.ISMANING