



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

Unsere Empfehlung Donnerstag, 21. November 2024

Vorspeise:

Gegrillter Ziegenkäse mit Quittenchutney und Baguette 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

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

Geschnetzelte Rinderfiletspitzen
in Pfeffer-Weinbrandsoße, dazu Butterspätzle und kleiner Gärtnersalat 23,50

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

Wild:

Gegrillter Rotwildrücken
mit Platterbsenpüree und Speckbohnenröllchen 34,90

Fisch:

In Liebstöckelbutter gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“
mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Gärtnersalat 27,50

Vollwert:

In Salzeibutter gebratene Kaspessknödel 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