



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

Unsere Empfehlung Donnerstag, 28. November 2024

Vorspeise:

Tatar vom hausgebeizten Wolfsbarschfilet
auf Rote-Bete-Carpaccio, mit Meerrettichmayonnaise und Baguette 17,50

Suppe:

Rosenkohlsuppe mit Kernöl 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

Gegrilltes Lammfilet
auf Curry mit Kichererbsen, Schwarzwurzel, Karotten, dazu Butterreis 28,90

Gebackenes „Münchner Schnitzel“ vom Schweinerücken
mit Meerrettich und süßem Senf an Kartoffel-Gurkensalat 21,50

Rahmhackbraten
mit Preiselbeeren, Butterspätzle und kleinem Gärtnersalat 21,50

„Boeuf gros sel“
dünne lauwarmer Scheiben vom einheimischen Rindertafelspitz
mit kleinem Gärtnersalat, geriebenem Meerrettich
dazu Kartoffel-Rosmarinrösti 18,90

Roastbeef vom rosa gebratenen Flanksteak „kalt“
an Feldsalat mit Kernöl, Remoulade und Speck-Bratkartoffeln 23,90

Fisch:

Fisch-Curry
mit Kichererbsen, Schwarzwurzel und Karotten, dazu Butterreis 27,50

Vollwert:

Hausgemachte lauwarmer Kürbis-Kartoffelfrittata,
an Feldsalat mit Kirschtomaten, Kernöl und Parmesan 17,90

Dessert:

Topfenstrudel mit Vanillesoße 8,50

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



MUEHLE.ISMANING