



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

Unsere Empfehlung Dienstag, 21. Januar 2025

Vorspeise:

Geschmorter Hirschtafelspitz
mit Rosenkohl-Apfelsalat, Rucola, Kernöl und Baguette 13,70

Suppe:

Hausgemachte Markklößchensuppe
mit frischem Schnittlauch 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

Gemischter Braten mit Spanferkel und Ente,
Bratensoße, Bayrisch Kraut und zweierlei Knödeln 22,50

Gegrilltes Perlhuhnbrüstchen
mit pikantem Peperonata und Kartoffelrösti 25,50

Gekochter Kalbstafelspitz mit rahmigem Kohlrabi-Karottengemüse
geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln 25,90

„Boef bourguignon“ vom sous-vide gegarten Rinderfilet
in Portweinsoße mit Karotten und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Wild:

Ragout vom Hirsch
mit Speckrosenkohl, Preiselbeeren und Butterspätzle 24,50

Fisch:

Gegrilltes Zanderfilet
mit pikantem Peperonata und Kartoffelrösti 27,50

Firschragout „Doria“
mit Dillrahm-Gurkengemüse und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 22,90

Vollwert:

In Salzeibutter gebratene Kaspressknödel
an Rucola-Kirschtomatensalat und geriebenem Parmesan 18,50

Dessert:

Maronenparfait mit beschwipsten Zwetschgen 8,50

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



MUEHLE.ISMANING