



Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING

Unsere Empfehlung
Donnerstag, 13. Februar 2025

Vorspeise:

Tatar vom Rinderfilet
mit Rucola-Kirschtomatensalat, Aioli und Baguette 18,50

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

Gebackener Kalbskopf
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 19,90

„Boeff Bourgnignon“
vom Rinderfilet in Rotweinssoße
mit Speckbohnenröllchen und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Gekochtes Rindszüngelein
mit süß-saurem Kartoffel-Wurzelgemüse 19,50

Wild:

Hausgemachte Rehpflanzerl
auf roh mariniertem Radisalat mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln,
dazu Kartoffelrösti 18,50

Hirschragout
mit Schwammerl und Penne 20,90

Fisch:

Seelachsfilet
im Speckmantel gebraten mit süß-saurem Linsengemüse 24,50

Vollwert:

In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnockerl
an Rucola-Kirschtomatensalat und geriebenem Parmesan 18,50

Dessert:

Himbeer-Mascarponeparfait mit Himbeermark 8,50

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



MUEHLE.ISMANING