



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

Unsere Empfehlung Dienstag, 4. Februar 2025

Vorspeise:

Geflammtes Carpaccio vom Kalbskopf
mit Rucola, Tomatenmarinade und Bauernbrot 12,50

Suppe:

Kartoffel-Selleriesuppe 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

„Boeuf bourguignon“
vom Rinderfilet in Rotweinsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelstampf 27,50

Gekochtes Ochsenfleisch
mit süß-saurem Kartoffel-Wurzelgemüse und Meerrettich 23,50

Geschmortes Backerl vom Duroc-Schwein
mit Dunkelbiersoße, Speckwirsing in Rahm und Kartoffelstampf 23,50

Wild aus eigener Jagd:

Geschnetzeltes vom Rotwild-Hirschrückensfilet
in Rahm mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Butterspätzle 29,50

Gebackenes Hirschschnitzel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat 26,90

Fisch:

Fischgrillteller
mit Garnele und Ratatouille, dazu Kartoffelrösti 29,50

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadler Hof (Eching)
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 22,50

Vollwert:

Süß-saures Kartoffel-Wurzelgemüse mit Meerrettich 15,80

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