



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

Unsere Empfehlung
Dienstag, 25. März 2025

Vorspeise:

„Roastbeef“ vom sous vide gegarten Kalbsentrecôte
mit Rucola, Kernöl und Parmesan, dazu Baguette 15,80

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

Reindlbraten vom Spanferkelnackern mit Dunkelbiersoße,
knuspriger Schwarte, gerösteten Knödeln und Bayrisch Kraut 21,50

Gröstl von der bayrischen Grillente
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei, dazu kleiner Gärtnersalat 22,50

Gegrilltes Kalbsentrecôte
mit Portweinjus, Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln 32,90

Gebackenes Zweierlei vom Kalb
mit gekochtem Tafelspitz und gebratener Kalbshaxe,
an Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 18,50

Wild:

Hirschragout mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle 24,50

Fisch:

Verschiedene gegrillte Fischfilets
an pikantem Zucchini-Tomatengemüse und Bärlauchpenne 27,50

Vollwert:

Rote Bete Risotto
mit Winterbirne und Meerrettichsahne 17,50

Dessert:

Zwetschgenparfait 9,90

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



MUEHLE.ISMANING