

Unsere Empfehlung
Donnerstag, 13. März 2025

Vorspeise:

Wildschweinschinken aus eigener Jagd
an Rucola-Kirschtomatensalat mit Kernöl und geröstetem Kartoffelbrot 14,90

Suppe:

Käsesuppe mit Bauernbrot-Croûtons 8,90

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

Gegrillte Kalbsleber „Berliner Art“
mit Grillspeck, Apfelradl, Röstzwiebeln und Portweinssoße,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 22,90

Gebackener Kalbskopf
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 19,90

Gegrillte Schweinelende „Sennerin Art“
mit Käsespätzle, Bratensoße und Röstzwiebeln 21,50

Rahmhackbraten
mit Gemüse vom Markt und Butterspätzle 23,50

Fisch:

In Liebstöckelbutter gebratenes Kabeljaufilet auf rahmigem Reisotto,
mit Platterbsen, Chiliöl und Staudensellerie, dazu Kirschtomaten 27,50

Vollwert:

Rahmiges Reisotto
mit Chiemgauer Platterbsen, Chiliöl, Staudensellerie und Kirschtomaten 17,90

Dessert:

Geflammtes Kaffee-Crème brûlée mit Waldbeeren 8,50

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

