



Hotel-Gasthof zur Mühle  
ISMANING

**Unsere Empfehlung**  
**Sonntag, 17. August 2025**

**Vorspeise:**

Rote Bete-Tatar mit Meerrettich-Crème fraîche und Brotchips 14,50

**Suppe:**

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Petersilienöl 8,50

**Hauptgerichte:**

Bayrischer Krustenbraten  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 19,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill  
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 22,50

Portion knusprige Schweinshaxe  
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 18,50

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Fleckvieh  
mit Pfifferling-Kohlrabigemüse, Meerrettichsoße  
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 23,50

Ofenfrische bayrische Grillente  $\frac{1}{4}$  25,90  
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln  $\frac{1}{2}$  29,90

Reindlbraten vom Spanferkelnackern mit knuspriger Schwarte,  
Dunkelbiersoße und zweierlei Knödeln, dazu Speckkrautsalat 24,50

**Wild:**

Gegrillte Streifen vom Wildschweinerücken mit Steinpilzen  
an Rucola-Kirschtomatensalat mit Kernöl,  
Parmesan und Kartoffelrösti 29,50

**Fisch:**

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)  
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 25,90

Piccata vom Seeteufelfilet  
in der Parmesan-Eihülle gebacken mit Penne all` arrabbiata 29,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Sauerrahmsoße, Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln  
dazu Petersilienkartoffeln 19,90

**Vollwert:**

Lauwarme Pfifferling-Quiche an kleinem Gärtnersalat 21,50

**Dessert:**

Smoothie von der Wassermelone  
mit Mascarponesahne und Vanilleeis 7,50

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

