

Unsere Empfehlung
Sonntag, 31. August 2025

Vorspeise:

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

Suppe:

Kartoffel-Steinpilzsuppe 8,90

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

Ofenfrische Bayrische Grillente von Lugeder Hof ¼ Ente 25,90
mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln ½ Ente 29,90

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

Gekochter Tafelspitz
mit rahmigem Gärtnergemüse in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln 25,90

Geschmorte Ochsenbackerl
in Rotweinssoße mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln 27,50

Wild aus der Region

Burgunderbraten vom Wildschwein
mit Preiselbeeren, zweierlei Knödeln und Ismaninger Blaukraut 26,50

Fisch:

Im Ganzen gebratener Bachsaibling von Nadler Hof
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 25,90

Vollwert:

Pfifferlinge in Rahm mit Brezenknödeln 21,50

Dessert:

Mango-Crème brûlée 9,50

Bayrisch Crème mit Erdbeeren 8,90

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

