

Unsere Empfehlung Donnerstag, 30. Oktober 2025

Vorspeise:

In Kräuterbutter gebratene Trompeten-Pfifferlinge
an Rucola-Kirschtomatensalat mit Kernöl und Baguette 14,50

Suppe:

Hokkaidokürbissuppe mit Kernöl und Kernen 7,50

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

Gröstl vom Schweinebraten mit Spiegelei, zweierlei Knödeln,
Zwiebeln, Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat 18,50

„Boeuf Bourguignon“
von sous vide gegarten Rinderfiletwürfel
in Portweinsoße mit glacierten Karotten und
Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 29,90

Gekochtes Zweierlei vom bayrischen Weideochsen
von Brust und Zunge mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 23,50

Geschmorte Rinderroulade
mit Gemüse vom Markt und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Gegrillte Medaillons von Rinderfilet und Kalbssteakhüfte
mit kleinem Gärtnersalat und Folienkartoffel mit Kräuterquark 33,50

Fisch:

Gegrilltes Lachsfilet
mit pikantem Kichererbsensalat, gepickelten Radiserln,
Gurken, Kirschtomaten, Romana und Radicchio,
dazu Ziegenfrischkäse, Ras el hanout und Fladenbrot 29,50

Vollwert:

Nudelfleckerl mit Paprika-Spitzkraut 16,90

Dessert:

Himbeer-Mascarponeparfait 9,50

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

