

Unsere Empfehlung Dienstag, 18. November 2025

Vorspeise:

Kleiner Feldsalat mit Kernöl-Balsamicovinaigrette,
gerösteten Kürbiskernen, Apfelspalten,
geriebenem Parmesan und Baguette 11,50

Suppe:

Maronensuppe 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

Gebackener Kalbstafelspitz
an Kartoffel-Feldsalat mit Kürbis-Kernöl 21,90

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

Geschmorte Rinderroulade
mit Kartoffel-Lauchzwiebelstampf und Ismaninger Blaukraut 27,50

Tagessalat:

Aufgeschmolzener Ziegenkäse
an Rucola-Tomatensalat mit Kernöl-Balsamicovinaigrette, dazu Baguette 20,90

Wild:

In Salbeibutter gebratenes Wildhasenrückenfilet
auf pikantem Ratatouille, dazu Kartoffelrösti 36,50

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Wildschwein und Wildhasenrückenfilet
mit Schwammerl, Schalotten und Lauchzwiebeln in Rahm,
dazu Kartoffelrösti 26,50

Fisch:

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

Vollwert:

In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnockerl
mit Parmesan und Rucola-Kirschtomatensalat 18,50

Dessert:

Panna Cotta mit Mangosoße 8,50

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

