



Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING
Unsere Empfehlung
Sonntag, 25. Januar 2026

Vorspeise:

Kleiner Rucolasalat mit Balsamico-Kernölvinaigrette,
Apfelspalten, Parmesan und Baguette 11,50

Suppe:

Kalbsbrätrouladensuppe mit frischem Schnittlauch 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 Knödeln, Majoran, Spiegelei, Zwiebeln,
Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat 18,50

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

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

Gekochter Tafelspitz
mit Meerrettichsoße, Wirsing-Karottengemüse und Petersilienkartoffeln 25,90

Wild:

Hausgebeizter Sauerbraten vom Ismaninger Rotwildhirsch
mit Himbeeressig-Preiselbeersoße, Speck-Rosenkohl
und gerösteten Schupfnudeln 29,90

Fisch:

Im Ganzen Gebratener Bachsaibling von Nadler Hof (Eching)
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 25,90

Vollwert:

In Rosmarinbutter gebratene Schupfnudeln
mit Schwammerl, Rucola und Parmesan 15,80

Dessert:

Zwetschgenparfait
mit Amaretto und Zwetschgenröster 9,50

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

