



Unsere Empfehlung **Sonntag, 15. Februar 2026**

Vorspeise:

Roastbeef vom Reh aus der Keule
mit Feldsalat, gepickelten Schwarzwurzeln und Kernöl,
dazu Parmesan und Baguette 15,70

Suppe:

Hokkaidokürbissuppe mit Kernöl 7,50

Aufgeschmolzene Breznuppe mit frischen Röstzwiebeln 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

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

„Böfflamott“
von der geschmorten Rinderschulter, in Rotweinsoße,
dazu Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödel 27,50

Gekochte Ochsenbrust vom bayrischen Fleckvieh
mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 23,50

Wild aus der Region:

Hausgebeizter Sauerbraten vom Hirsch
in Himbeeressig-Preiselbeersoße,
dazu Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödel 27,90

Ragout vom Ismaninger Rotwild
mit Semmelknödeln 23,50

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Kaspressknödel
mit geriebenem Parmesan und Rucola-Kirschtomatensalat 18,50

Dessert:

Zwetschgenparfait mit Zwetschgenröster 8,50

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

