



Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING
Unsere Empfehlung
Donnerstag, 26. März 2026

Vorspeise:

Gegrillte Kräuterseitlinge mit Rucola-Tomatensalat,
Bärlauchpesto, Parmesan und Baguette 15,80

Suppe:

Aufgeschmolzene Brezensuppe mit Röstzwiebeln 5,90

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

Milzwurst (gebacken oder natur) an Kartoffel Gurkensalat 15,80

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

Geschnetzeltes vom Strohschweinfilet „Züricher Art“ mit Schwammerln
und Schalotten in Rahm, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 26,50

„Chefsalat“: Kopfsalatherzen mit Scheiben Regensburger, Emmentaler,
Radi, roten Zwiebeln, Tomatenecken und Schnittlauch-Vinaigrette 16,50

Wild aus der Region:

Bolognese vom Ismaninger Reh mit geriebenem Parmesan
und Bärlauch-Spaghetti 17,50

„Petit Ragout“ vom Ismaninger Wildschwein
mit Wurzelgemüse und Penne 23,50

Fisch:

Gegrilltes Lachsfilet mit Kichererbsenpüree,
Speckbutter, Bohnen und Sauce all'arrabbiata 29,90

Vollwert:

Gemüse-Lasagne an kleinem Gärtnersalat 17,90

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark 8,50

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

