Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING

Unsere Empfehlung
Dienstag, 3. März 2026

Vorspeise:

Gebackenes Kalbsbries		17,50
an Kopfsalatherzen mit Senf-Eiervinaigrette	als Hauptgang	26,90

Suppe:

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl	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, Zwiebeln und Semmelknödeln, Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat	18,50
Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“ mit Schwammerl und Schalotten in Rahm, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	25,50
Gemischter Braten von Ente und Spanferkel mit Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Ismaninger Blaukraut	25,90

Wild aus der Region:

Rehragout mit Schwammerl, Preiselbeeren, Rosenkohl und Butterspätzle	29,90

Fisch:

Im Speckmantel gebratenes Skreifilet auf rahmigem Wirsinggemüse, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	24,50

Vollwert:

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

Dessert:

Zwetschgenparfait mit Zwetschgenröster	8,50

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

MUEHLE_ISMANING