



Unsere Empfehlung **Donnerstag, 5. März 2026**

Vorspeise:

Tatar vom Lachsfilet
mit Rucola-Kirschtomaten, Aioli und geröstetem Baguette 14,50

Suppe:

Blumenkohlsuppe 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 Schweinsbraten
mit Knödeln, Zwiebeln, Spiegelei und Dunkelbiersoße,
dazu Speckkrautsalat 18,50

Gekochtes Ochsenfleisch vom bayrischen Fleckvieh
mit rahmigem Wirsing-Meerrettichgemüse,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 25,90

„Stroganoff“
vom geschnetzten Strohschweinfilet
mit Roter Bete, Schwammerl und Gewürzgurkerl im Wodkarahm,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 26,90

Fisch:

In Rosmarinbutter gebratenes Lachsfilet
auf Kartoffel-Gnocchi mit Blumenkohl-Bolognese 27,50

Gebackenes Rotbarschfilet
an Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 19,90

Vollwert:

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
mit pikanter Blumenkohl-Bolognese und geriebenem Parmesan 18,50

Dessert:

Zwetschgenparfait mit Zwetschgenröster 8,50

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

