



Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING

Unsere Empfehlung
Dienstag, 10. März 2026

Vorspeise:

Kalbsbries gebacken 17,50
mit Kopfsalatherzen und Senfeier-Vinaigrette als Hauptgang 26,90

Suppe:

Rosenkohlsuppe 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 von der bayrischen Grillente
mit Knödeln, Zwiebeln und Spiegelei, dazu kleiner Gärtnersalat 25,90

Gekochter Tafelspitz vom Kalb
mit roh marinierten Radi, breiten Bohnen und Kirschtomaten,
dazu Bratkartoffeln 27,50

„Böfflamott“ von der geschmorten Rinderschulter
mit Rotweinssoße, Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 27,50

Gegrillte Maispoulardenbrüstchen
mit Blumenkohl-Bolognese und Gnocchi 28,50

Wild aus der Region:

Haugebeizter Sauerbraten vom Rotwild-Hirsch
mit Preiselbeeren, Ismaninger Blaukraut und zweierlei Knödeln 27,50

Fisch:

Rotbarschfilet im Speckmantel gebraten
mit Blumenkohl-Bolognese und Gnocchi 27,50

Gegrilltes Lachsfilet
mit Linsen-Erbsenpüree, Bohnen und Sauce allàrrabbiata 29,90

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Kaspreßknödel
mit Parmesan und 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

