

Unsere Empfehlung Mittwoch, 8. April 2026

Vorspeise:

Lachstatar mit Avocado,
Wildkräutersalat, Kirschtomaten und geröstetem Weißbrot 16,50

Suppe:

Brezensuppe mit Röstzwiebeln 5,90

Kohlrabisuppe
mit kleinem Frühlingsgemüse und Buttercroûtons 8,90

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 21,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 23,90

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 19,90

Gröstl von der bayrischen Grillente,
mit Knödeln, Spiegelei, Zwiebeln und kleinem Gärtnersalat 22,90

Pochierte, gefüllte Kaninchenrücken-Roulade
mit gekräutertem Kalbsbrät an buntem Frühlingsgemüse
von grünem Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Karotten
an Bärlauchrahm, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 26,50

Im Ganzen gebratenes Perlhuhnbrüstchen
auf buntem Frühlingsgemüse, Bärlauchrahm
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 25,50

Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Bohnen-Radiesersalat
mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, dazu Bratkartoffeln 18,50

Wild aus der Region:

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Ismaninger Wildschwein
mit Schwammerln und Lauchzwiebeln in Rahm, dazu Kartoffelstampf 26,50

Bolognese vom Ismaninger Reh
mit Bärlauch-Spaghetti, geriebenem Parmesan
und kleinem Wildkräutersalat 18,50

Fisch:

„Admiralsalat“
Verschiedene gegrillte Fischfilets an Wildkräutersalat
mit Grillspeck, Avocado und Bärlauch-Aioli, dazu Baguette 27,90

Vollwert:

Spinat-Lasagne mit Béchamel und Feta überbacken
an kleinem Rucolasalat 19,50

Dessert:

Eierlikörparfait mit Rhabarberragout und Schokoladensoße 9,50

