



Hotel-Gasthof zur Mühle

ISMANING

Unsere Empfehlung Montag, 18. Mai 2026

Vorspeise:

In Kräuterbutter gebratene Schwammerl
an Rucola-Kirschtomatensalat mit geriebenem Parmesan
und Baguette 14,40

Suppe:

Spargelrahmsuppe mit Brotcroûtons 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

Kalbfleischpflanzerl mit Bratensoße und Kartoffel-Radiesersalat 23,50

Pulled Pork in Laugenbrioche
mit cremigem Blaukraut Slaw, Ofen-Kräuterdrillingen
und Meerrettich-Senfdip 21,50

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Jungbullen
in Meerrettichsoße mit Gärtnergemüse (Karotten, Spargel, Wirsing),
dazu Petersilienkartoffeln 23,50

Gegrilltes Kalbsentrecôte
auf pikantem Ratatouille, dazu Knoblauchbaguette 30,90

Wild:

Hirschragout mit Semmelknödeln 24,50

Fisch:

In Salzeibutter gebratenes Lachsfilet
auf rahmigem Wirsing mit Meerrettich, dazu Kartoffelstampf 29,90

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadlerhof (Eching)
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 25,90

Vollwert:

Rahmschwammerl mit Semmelknödeln und kleinem Gärtnersalat 21,50

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,
dazu Petersilienkartoffeln 22,90

Empfehlung: Kleines Wiener Schnitzel 12,50

Parmaschinken 8,90

Portion gekochter Schinken 8,90

Dessert:

Tonkabohnen-Crème brûlée mit frischen Beeren 9,50

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



MUEHLE.ISMANING