



Hotel-Gasthof zur Mühle

ISMANING

Unsere Empfehlung
Dienstag, 19. Mai 2026

Vorspeise:

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

Suppe:

Asiatische Linsensuppe „Dal“ mit Kokoscroütons 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-Radieserlsalat 23,50

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

Gekochtes Bürgermeisterstück in Meerrettichsoße
mit Kohlrabi-Karottengemüse, 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

Vollwert:

In Salzeibutter geschwenkte Kaspressknödel
an Rucola-Kirschtomaten-Salat mit geriebenem Parmesan 18,50

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
Familie Seidl und Mitarbeiter

