



Hotel-Gasthof zur Mühle
I S M A N I N G

Unsere Empfehlung
Mittwoch, 24. Juni 2026

Vorspeise:

Gebeizter Lachs mit Wildkräutersalat,
Holunderblütenvinaigrette und Avocado, dazu Baguette 14,50

Suppe:

Süßkartoffelsuppe mit Bauernbrot-Croûtons 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 vom Schweinebraten
mit Kartoffeln, Zwiebeln, frischem Majoran und Spiegelei,
dazu Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat 18,50

Gegrilltes Schweinerückensteak vom Duroc-Schwein
auf pikantem Peperonata-Gemüse, dazu Kartoffelrösti 28,50

Roastbeef (kalt) vom sous vide gegarten Kalbsentrecôte
mit Remouladensoße an kleinem Gärtnersalat, dazu Bratkartoffeln 31,90

Wild:

Kleine Hirschfleischpflanzerl
mit Pfifferlingen, Bratensoße und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 21,50

Geschnetzeltes vom Ismaninger Reh
mit Pfifferlingen in Rahm, Preiselbeeren,
Butterspätzle und kleinem Gärtnersalat 29,90

Fisch:

In Salbeibutter gebratenes Kabeljaufilet
mit Salat von Spargel, Erdbeeren und Avocado,
dazu Knoblauchbaguette 27,90

Vollwert:

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

Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödeln 21,50

Dessert:

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren 8,50

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

