



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

Unsere Empfehlung
Freitag, 3. Juli 2026

Vorspeise:

Burratina mit Wildkräutersalat, Pfifferlingen, Balsamico und Basilikum-Öl, dazu Baguette 17,90

Suppe:

„Gazpacho“
Geeiste Tomaten-Gemüsesuppe mit Buttercroûtons 7,50

Kartoffel-Pfifferlingsuppe mit kleinem Speckknödel 9,50

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 Ente
mit Zwiebeln, Majoran, Kartoffeln, Spiegelei, Bratenjus
und kleinem Gärtnersalat 26,90

Gegrilltes Filet (220g) vom Simmentaler Weideochsen
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße,
dazu Blaukraut-Slaw und Bratkartoffeln 38,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Pfeffersahnesoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle 26,90

Gegrillte Lammhüfte
mit pikantem Peperonatagemüse und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 28,90

Wild:

Hirschgulasch mit Pfifferlingen, Preiselbeeren und Brezenknödeln 24,50

Fisch:

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
mit pikantem Peperonatagemüse und Kartoffelrösti 27,90

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Spinatnockerl
mit geriebenem Parmesan und Rucola-Kirschtomatensalat 18,50

Dessert:

Lavendelparfait mit Tokajer-Erdbeeren 9,50

Tischreservierung unter: 089-96 09 32 80

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter

