

Speisekarte für Montag, den 25. September 2017

Vorspeise

Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und Baguette € 8,20

Suppen

Leberknödelsuppe € 4,20

Bürgerliche Kartoffelsuppe € 3,80

Klare Tomatensuppe € 3,20

Menü

Klare Tomatensuppe

Ismaninger Krautwicklerl in Specksoße mit Sahnepüree € 8,50

Der Küchenchef empfiehlt

Hirschkalbslendchen in Cassis-Pfeffersoße mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut € 20,20

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat € 8,80

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Wirsinggemüse € 9,50

Münchner Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 9,20

Saures Kalbslängerl mit Semmelknödel € 7,80

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat € 15,50

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 17,80

Schweinefilet vom Rost

mit frischen Rahmchampignons, Spätzle und gemischtem Salat € 15,80

Putenbruststeak mit Tomate und Käse überbacken,

dazu Röstinchen und gemischtem Salat € 13,80

Wild

Hirschkalbsbraten in Wacholder mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut € 15,50

Fisch

Gemischter Fischteller auf gebratenem Gemüse mit Petersilienkartoffeln € 17,80

Vegetarisch

Teigtaschen gefüllt mit Kürbis Amarettini

auf Kräutersoße, dazu Parmesan und gemischtem Salat € 8,80

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 6,50