

Speisekarte für Freitag, den 21. Juli 2017

Vorspeise

Tomate- Mozzarella mit Ruccula in Balsamico dazu Baguette € 7,50

Suppen

Leberknödelsuppe € 4,20

Bratnockerlsuppe mit Gemüsestreifen € 3,80

Blumenkohlcremesuppe € 3,80

Menü

Buntbarsch gebacken mit Soße Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße € 8,50

Der Küchenchef empfiehlt

Schweineniere geschnetzelt „Sauer“ mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 10,80

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat € 8,80

Münchner Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 9,20

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

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 17,80

Bunte Sommersalate mit gebratenen Putenstreifen dazu feuriger Dip und Baguette € 10,80

Schweinefilet „Madagaskar“ in grüner Pfeffersoße dazu Kroketten und Salat € 15,80

Putenbruststeak mit frischen Rahmchampignons dazu Spätzle und Salat € 15,80

Münchner Schnitzel gefüllt mit Kalbsbrät und Erbsen dazu Kartoffel- Rucculasalat € 14,50

Wild

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

Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut € 12,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet in Rieslingsoße auf Mangoldgemüse dazu Petersilienkartoffeln € 15,80

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel € 11,80

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

Bananensplit mit Vanilleeis, Schokosoße, Mandeln und Sahne € 5,00