

Speisekarte für Freitag, den 26. Mai 2017

Vorspeise

Bunte Sommersalate mit Barbarie Entenbrust dazu Baguette € 8,70

Suppen

Leberknödelsuppe € 4,20

Blumenkohlcremesuppe € 3,80

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 3,20

Menü

Blumenkohlcremesuppe

Seelachsfilet vom Grill mit Dill-Sahne Soße dazu Butterreis € 8,80

Der Küchenchef empfiehlt

*Hirschkalbslendchen vom Rost in Preiselbeersahne
mit Spätzle und Blaukraut* € 20,20

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat € 8,80

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

Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und gemischter Salat € 14,50

Schweinefilet in Champignonsoße mit Butterspätzle und Sommersalate € 15,80

Münchner Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 9,20

Ochsenfetzen von der Lende auf buntem Grillgemüse mit Röstinchen € 17,80

Putenbruststeak „Madagaskar“ in grüner Pfeffersoße mit Kroketten und Salat € 13,80

Putenstreifen mit Süß-Saurer Soße an Sommersalaten, dazu Baguette € 10,20

Wild

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

Gamsgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut € 12,50

Fisch

Lachssteak vom Grill auf Blattspinat, mit Dillsoße und Salzkartoffeln € 17,80

Vegetarisch

Zwei Stück Spiegeleier auf Rahmspinat dazu Salzkartoffeln € 6,90

Dessert

3 Stück Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne € 6,00