

Tageskarte für Montag den 20. Mai 2024

Vorspeise

5 Stück Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Soße und buntem Frühlingsalaten € 10,90

Suppen

Pfannkuchensuppe € 5,90

Selleriecremesuppe mit croutons € 6,50

Der Küchenchef empfiehlt

Lammkeule Provencial geschmort

Mit Rosmarin Kartoffeln und Ratatouillegemüse € 20,30

Grillteller nach Art des Hauses mit verschiedenen mit Medaillons ,

Würstl, Speck, Kräuterbutter Pommes Frites und gemischtem Salat € 25,50

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

gekochtes Tafelspitz mit Schnittlauch Soße Semmelknödel und Gurken Salat € 20,40

Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat € 18,80

Portion Kalbshaxe in Natursoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 18,50

¼ niederbayrische Ente aus dem Rohr mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 21,00

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat € 21,00

Schweinefilet vom Grill

mit Rahmchampignons, Butterspätzle und gemischtem Salat € 26,20

Putenbruststeak in Thai-Curry

mit Kröckchen, Basmatireis und gemischtem Salat € 18,80

Ochsenfetzen vom Grill auf buntem Gemüse und Röstlinchen € 26,00

Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 24,40

Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 17,60

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Hummerschaum, Basmatireis und buntem Salat € 23,50

Vegetarisch

Allgäuern Käsespätzle mit Rostzwiebeln und gemischtem Salat € 16,40

Dessert

2 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne € 9,80