Tageskarte für Mittwoch, den 30 April 2025

Vorspeise

Ziegenkäse *mit Tannenhonig gratiniert dazu Kräuter Grillgemüse und Baguette* **€ 14,20**

Suppen

Leberknödelsuppe **€ 7,60**
Pilzcremesuppe *mit Croutons* **€ 6,50**
Pfannkuchensuppe **€ 5,90**

Menü

Pfannkuchensuppe
Münchner Zwiebelfleisch *mit Röstkartoffeln* **€14,20**

Küchenchef empfiehlt

Portion Stangenspargel
mit kleinem Kalbsschnitzel , Sauce Hollandaise und Kartoffeln **€ 28,20**

Tagesspezialitäten

Schweinebraten *mit Kartoffelknödel und Krautsalat* **€ 15,40**
Gekochte Ochsenschulter *mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Spargelgemüse* **€16,00**
Saures Kalbslüngerl *mit Semmelknödel* **€ 13,20**
Milzwurst gebacken *mit Kartoffel-Gurkensalat Remouladensoße* **€ 14,60**
Zwei Stück Kalbsfleischpflanzerl *mit Kartoffelsalat* **€ 14,80**
Schweineschnitzel *mit Pommes frites und gemischtem Salat* **€ 18,20**
Ochsenfetzen vom Grill *mit Grillgemüse und Röstinchen* **€ 26,00**
Schweinefilet vom Grill
mit Cognac-Pfeffersoße, Kroketten und gemischtem Salat **€ 26,20**
Putenbruststeak *mit frischen Rahmschwammerl, Butterspätzle und Salat* **€ 18,80**

Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschlendchen auf Morchelsoße *mit Preiselbeeren, Spätzle und Mandelbrokkoli* **€ 31,80**
Hirschkalbsgulasch *mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut* **€ 17,60**
Hirschkalbsbraten *mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut* **€ 24,40**

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Safransoße , buntem Frühlingsgemüse und Basmatireis **€ 23,50**

Vegetarisch

Portion Stangenspargel *mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln* **€ 24,50**
Rigatoni *mit feiner Käsesoße und Salat* **€ 16,20**

Dessert

Zwei Stück Marillenknödel in Zimtbutterbrösel *auf Zwetschgenröster* **€ 9,80**