

Tageskarte am Sonntag, 09.03.2025

Aus dem Suppentopf:

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch 4,50 €

Bayrische Leberknödelsuppe 5,20 €

Karotten-Ingwersuppe 4,90 €

Unsere Salate und kleinen Gerichte:

„**Fitmacher Salat**“ Bunte Blattsalate mit gebr. Putenbruststreifen, gekochtem Ei, Mais, Sonnenblumenkernen u. Kräuterbaguette 15,50 €

Bunte Blattsalate mit gegrillten Garnelen und Kräuterbaguette 16,90 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauerrahmsoße und Petersilienkartoffeln 14,50 €

Buntes Gemüsepfandl auf Rahmschwammerl mit hausgemachte Rösti 15,20 €

Hausgemachtes saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel 8,50 €

Unsere Sonntags-Schmankerl:

Portion ¼ ofenfrische Bauernente mit zweierlei Knödel und Blaukraut 20,90 €

Ofenfrischer Schweinsbraten mit zweierlei Knödel und buntem Salatteller 15,50 €

Kalbsrahmbraten vom Bayerischen Mastkalb mit hausgemachten Spätzle 17,90 €

Bayerischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödel und Blaukraut 17,90 €

Geschmortes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel u. Blaukraut 20,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne:

Gegrilltes Schweinsfilet mit Pfefferrahmsoße und hausgemachten Rösti 18,90 €

Geschnetzelte Schweinsleber „sauer“ mit hausgemachten Spätzle 13,50 €

Unsere Fischgerichte:

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ zerl. Butter, Petersilienkartoffel, Blattsalate 18,90 €

Seelachs gebacken mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 14,90 €

Unsere Spezialität des Hauses:

ofenfrischer „Windbeutel“ m. Vanilleeis, Sauerkirschen, Vanillesoße u. Sahne 11,50 €

Und danach gibt's:

Hausgemachte Zwetschgenröster mit Macadamia Eis 7,90 €

Bananensplit mit Vanille- und Schokoladeneis, Banane, Sahne Schokosoße 8,90 €

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert 8,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,70 €

Unsere hausgemachten Kuchen und Torten:

Schmandkuchen, Himbeerkuchen, Mascapone-Beerentorte, Käsesahne

1: Benzoesäure 2: Sorbinsäure 3: Phosphat 4: geschwefelt 5: Farbstoff 6: Geschmacksverstärker

DIENSTAG RUHETAG

