

Tageskarte für Mittwoch den 18. Oktober 2017

211	Ochsenmaulsalat garniert mit Zwiebel und Tomate dazu Hausbrot	6,50
722	Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	8,60
214	Bratensülze garniert mit Essiggurke, Tomate und Ei dazu Bratkartoffeln	6,90
210	Obaz´da mit Zwiebeln und Tomaten dazu Hausbrot	6,90
206	Gemischter Fischteller mit Brathering, Bismarckhering und Sulzfisch dazu Zwiebelringe und Salzkartoffeln	6,90

Backerbsensuppe	2,30	<u>Mittagsmenü bis 14 Uhr 7,50 €</u>
Pfannkuchensuppe	2,30	Tagessuppe, Hirten Nudeln mit Oliven,
Gulaschsuppe	4,50	Champignons, Peperoni, Erbsen und Speck dazu Parmesan und Salat, Kuchen

484	Gansjung aus Magen, Herz, Leber und Kragen mit Semmelknödel	10,90
TM	¼ Gans mit Kartoffelknödel und Blaukraut	14,90
259	Schweinebraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	8,80
267	Surhaxe mit Sauerkraut und Reiberdatschi	9,50
731	Balkangeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln im Reiserand dazu gemischter Salat	7,90
399	Bauernschmaus mit Schweinebraten, geräuchertem Wammerl und Grillwurst auf Sauerkraut mit Semmelknödel	10,60
409	Hackbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	6,50
351	Hackbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	7,40
316	Gesottenes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln dazu Blaukraut	10,50
503	„Aus der Ismaninger Flur“ geschmortes Hirschragout (Knochen) mit Preiselbeeren und Semmelknödel	14,90
512	Hirschgulasch aus der Ismaninger Flur mit Preiselbeeren und Spätzle	16,90
374	„Nudeltöpferl“ mit Bolognese und Käse überbacken dazu gemischter Salat	7,30
400	Röstknödel mit Zwiebeln und Ei dazu grüner Salat	6,90
346	Zander vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffeln dazu gemischter Salat	14,90

Kuchen aus der Vitrine	3,40
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube	3,90

Informationen zu Allergene können Sie jederzeit bei unserem Service erfragen