

# TAGESKARTE

Montag, 19.02.2018

## VORWEG

**Cremige Kartoffelsuppe**  
mit Knoblauch-Brotflan 7,90

## SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

**Knödelgröstel**  
mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern 9,90

**Haxngröstel**  
mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern  
und reschen Bratkartoffeln 10,90

## WIRTSCHAUS SPEZIALITÄT

**Pikantes Rinderragout**  
aus der Hochrippe geschnitten, in kräftiger Rotweinsauce,  
mit handgedrehtem Semmelknödel 16,90

## FISCH AUS DER REGION

aus der Fischzucht Aumühle im Isartal

**Filet von der Lachsforelle**  
mit feiner Dillsauce und Kräuterrisotto 23,90

**Auf der Haut gebratener Saibling**  
mit Blattspinat, weißer Buttersauce  
und gebackenen Kartoffeln 22,90

aus der Donau vom Fischhändler Lurz

**Wallerfilet vom Grill**  
mit zweierlei Rüben, weißer Buttersauce  
und Kartoffel-Meerrettichpüree 22,90

## UND SPEZIALITÄTEN VOM AISCHGRÜNDER KARPFFEN

*Unser Fränkisch-Bayrischer Karpfen kommt direkt vom Aischgrund aus  
der Fischzucht Paul Oberle in Erlangen-Kosbach. Er zeichnet sich vor  
allem durch seinen niedrigen Fettgehalt aus und enthält  
hohe Mengen an Omega-3 Fettsäuren.*

**Karpfenfilet vom Grill**  
mit frischem Baby-Mangold, weißer Buttersauce  
und Schwenkkartoffeln 20,90

**Portion gebackener Karpfen**  
mit Remouladensoße und Kartoffel-Rucolasalat 18,90

## SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

**Scheibe von der im Ganzen  
geschmorten Ochsenhochrippe**  
mit kräftiger Rotweinsauce, geriebenem Meerrettich  
und Kartoffel-Gurkensalat 18,90

**Lende unter der Pfefferkruste**  
mit Zuckerschoten-Tomatengemüse, dazu Portwein-  
sauce und gratinierte Kartoffeln 34,90

**Langsam geschmorter Ochsenchwanz**  
mit kräftiger Rotweinsauce und handgedrehtem  
Semmelknödel 15,90

**In Rotwein geschmortes Kronfleisch**  
mit Babymangold und hausgemachten  
Kartoffelnocken 16,90

**Saures Lüngerl**  
verfeinert mit einem Schuss Essig, dazu  
handgedrehter Semmelknödel 9,90

**Steak Tartar-Burger**  
Die Burger (200g) werden mit Speck, Tomaten,  
Champignons und geriebenem Bergkäse gratiniert, mit  
Ofenkartoffel und Kräuterquark auf dem Holzbrett  
angerichtet, dazu Romanasalat im Glas 18,90

Gibt's auch als große Portion  
mit 2 Stück Burger 23,90

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit knusprigen Bratkartoffeln und  
hausgemachter Remouladensoße 18,90

## RARITÄTEN

**Gegrillter Rinderknochen**  
– auf dem Holzbrett serviert –  
mit hausgemachtem Zwiebel-Senfrelisch,  
dazu geröstetes Roggenbrot 12,90

**Rinderlende wie gewachsen**  
mit Sauce Bearnaise, Speckbohnen und  
gratinierten Kartoffeln 32,90

## NACHSPEISE

**Hausgemachtes Schokoladen-Bisquitörtchen**  
mit Orangeragout 7,90