

TAGESKARTE

Donnerstag, 22.02.2018

VORWEG

Karotten-Ingwersuppe

mit Koriandersahne 7,90

SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

Münchner Zwiebelfleisch

mit cremigem Kartoffelpüree 10,90

Abgebräunter Leberkas vom Murnau-Werdenfelser Rind

mit Spiegelei und reschen Bratkartoffeln 9,90

SPEZIALITÄTEN VOM BAYERN OX

Entrecote vom Grill

mit frisch zubereiteter Cafe de Paris Butter, frischem Mangold und gratinierten Kartoffeln 32,90

Lende im Ganzen rosa gebraten

mit Sauce Bernaise, knackigem Marktgemüse und hausgemachten Basilikumkrapfen 28,90

FISCH AUS DER REGION

aus der Donau vom Fischhändler Lurz

Wallerfilet vom Grill

mit zweierlei Rüben, weißer Buttersoße und Kartoffel- Meerrettichpüree 22,90

Streifen vom Waller

in grünem Pfefferrahm mit frischen Bandnudeln 20,90

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.

Portion gebackener Karpfen

mit Remouladensoße und Kartoffel-Rucolasalat 18,90

NACHSPEISE

Hausgemachte Bayrisch Creme

mit Orangenragout 7,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Scheibe von der im Ganzen geschmorten Ochsenhochrippe

mit kräftiger Rotweinssoße, geriebenem Meerrettich und Kartoffel-Gurkensalat 18,90

Lende unter der Pfefferkruste

mit Zuckerschoten-Tomatengemüse, dazu Portweinssoße und gratinierte Kartoffeln 34,90

Langsam geschmorte Ochsenwade

mit Dörrobstsoße, Speckbohnen und hausgemachten Kartoffelnocken 18,90

Saures Lünglerl

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

Herz vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und reschen Bratkartoffeln 17,90

In Rotwein geschmortes Kronfleisch

mit Karotten-Lauchgemüse und hausgemachten Kartoffelnocken 16,90

Burgunderbraten

mit herzhafter Gemüse-Specksoße, frischem Mangold und hausgemachten Basilikumkrapfen 18,90

RARITÄT VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Gegrillter Rinderknochen

– auf dem Holzbrett serviert –

mit hausgemachtem Zwiebel-Senfrelisch, dazu geröstetes Roggenbrot 12,90

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Servicepersonal unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.