

Tageskarte

Vorspeisen & Salate

<i>Variation von winterlichen Marktsalaten mit Balsamicodressing</i>	7,80
<i>In der Sesamkruste gebackene Hühnerbrust an Marktsalaten mit Kirschtomaten und Honig-Chillidressing</i>	12,80
<i>Feldsalatvariation mit abgerösteten Kräuterseitlingen, Kirschtomaten und steirischem Kernöl</i>	14,80
<i>In Kräuterbutter gebratene Ochsenlendenfetzen vom irischen Weiderind auf Rucola-Salatvariation mit Kräuterdressing und gehobeltem Parmesan</i>	14,80

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderbrühe mit hausg'machte Leberknödl, Gemüse und Schnittlauch in der Terrine serviert</i>	4,80
<i>Rahmsupp'n von der „roten Beete“ mit Kren und gerösteten Brotcroustons</i>	4,20
<i>Maronen-Kartoffelsupp'n mit Tiroler Schinkenspeck und Gewürzkirschen</i>	4,20

Pasta & Vegetarisch ...

<i>Rucola-Weißwein-Risotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	11,80
<i>Gegrillter Ziegenkäse mit gebratenem Marktgemüse an kleinem Salatbouquet und Honig-Sauerrahmdip</i>	12,80
<i>Linguine mit geschmolzenen Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Feta-Käse, dazu Rucolasalat mit Balsamicodressing</i>	13,80

Ins Netz gegangen

*„Kabeljaurücken-Filet“ in Kräuterbutter gebraten
auf Rucola-Risotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

17,50

Tageskarte

Von der Feldjagd aus Ismaning

*In Rotwein geschmorte Wildhasenkeule in eigener Soß´ mit gebratenen
Kräuterseitlingen, Semmelknödl und Feldsalat mit steirischem Kernöl*
17,50

*Im Tiroler Speckmantel gebratener Wildhasenrücken auf Dörrpflaumen in
Portweinsoß´, dazu winterliches Marktgemüse und Nußspätzle*
18,50

Vom Grill und aus´m Ofen...

*„Kassler Hals“ vom Grill auf Sauerkraut
mit Bratensoß´ und Kartoffelpüree* 12,80

*„Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefülltes Schweinelendchen,
knusprig rausgebacken, dazu Röstkartoffeln* 14,80

*Geschnetzeltes vom Kalb mit gebratenen Steinchampignons
in Kräuterrahmsoß´, dazu handgeriebener Kartoffelrösti* 17,80

Aus eigener Aufzucht im Glonntal...

*Im Wurzelsud gesottenes „Bruststück“ vom bayrischen Weiderind
mit geriebenem Kren, glasiertem Rote Beete Gemüse
und Petersilienkartoffeln* 16,80

*„Böfflamod“ vom bayrischen Weiderind in kräftiger Rotweinsoß´
mit glasiertem Wintergemüse und Serviettenknödl* 17,80

*Duett vom hausg´machten Vanilleparfait und Bayrisch Creme
mit Himbeerglace und kleinem Früchtebouquet*

7,80