

Alter Markt Schmankerl

< Vorspeisen >

BLATTSALATE

mit Mais, Tomate, Gurke, Sonnenblumenkernen und Senfdressing 8,90

WARMER CHAMPIGNON – LAUCHKUCHEN

mit Speckkrusteln, Schnittlauchsauerrahm auf Blattsalate 9,90

MATJESFILET

mit Apfel, Gurke, Zwiebel, Sauerrahm und Pellkartoffeln 10,90

GEBRATENE ENTENLEBER im Sesammantel

auf Honigmelonen-Püree, Salatbukett und Himbeerdressing 10,90

LACHSTATAR

mit Kartoffelrösti, grüner Pfeffer, Schalotten, Zitrone und Salat 11,90

KALBSCARPACCIO

auf Rucola Salat mit Olivenöl und Parmesan 10,90

< Suppen >

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE mit gebratenen Reherl 5,80

KLARE TOMATENKRAFTBRÜHE mit Basilikumnockerl 5,80

< Vegetarisch >

RAHMSCHWAMMERL

mit Petersilie und Semmelknödel

kl. 11,80 gr. 16,80

Bayrisches Rind - aus der Region für die Region

I Vorspeise I

RINDER-MAISERL (kalt- wie Roastbeef)
rosa gesotten und dünn geschnitten mit Kürbiskernöl
kl. 10,90 gr. 16,90 extra Bratkartoffeln 3,50

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Maultaschen 5,80

I Hauptgericht I

SAFTIGES WADSCHENKEL-GULASCH
mit Paprika und Petersilienkartoffeln 14,80

GESOTTENER TAFELSPITZ/ BÜRGERMEISTERSTÜCK
mit Meerrettich-Apfelsauce auf Kohlrabi-Karottengemüse und Peterle-Kartoffeln 17,90

< Hauptgerichte >

WIRTSTELLER

mit Schweinefilet, Pflanze'l, Würst'l und Speck auf Sauerkraut mit Senf
und Nusskartoffeln 16,90

MAISPOULARDEN-BRÜSTCHEN

mit grüner Pfeffer-Orangensauce auf gegrilltem Zucchini-gemüse und Basmatireis 18,90

SCHWEINEFILET SPITZEN in Bavaria Blu Sauce

mit Speckkrusteln, Champignons und Butterspätzle 19,90

KALBSLEBER-SCHEIBEN mit Balsamico-Schalotten Sauce, Marktgemüse

und getrüffeltem Kartoffelpüree 20,90

ROSA OCHSENLENDE in der Senf-Zwiebelkruste

mit Rotweinjus auf grünen Bohnen und Kartoffelgratin 23,90

< Fisch >

ZANDERFILET in Brösel gebraten

auf Flusskrebs Sauce mit Blattspinat und Basmatireis 19,90

GRÖST'L von RIESENGARNELEN

mit Pfifferlinge, Spinat, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kartoffelnocken 23,90

Süße Gelüste

OMA'S GRIESFLAMMERIE
mit Marillen-Rum-Röster im Weckglas'l 6,80

*

AFTER EIGHT PARFAIT
mit Minze und Eierlikör 6,80

*

WEISSE KAFFEE MOUSSE
mit Kahlua 7,80

*

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit Bananencreme Eis 7,80

*

Gratinierter
APFELPFANNKUCHEN
mit Calvados und Rahmvanille Eis 7,80

Für den kleinen Gusto

KIRSCH SORBET
mit Chardonnay Sekt 5,80

*

HIMBEER SORBET
mit Framboise 5,80

*

SCHWEDENEIS
mit Eierlikör, Apfelmus Vanille Eis und Sahne 5,80

Käse

KÄSEAUSWAHL
mit Grissini, Trauben und Feigensenf 11,80

Unsere Hausmedizin von der Brennerei Lantenschammerl

Holzfass-Obstbrand, Holzfass-Enzian oder Kräuter Spezial 4cl 7,90

