



Hotel-Gasthof zur Mühle
I S M A N I N G

**HERZLICH WILLKOMMEN
IM GASTHOF ZUR MÜHLE**

ÖFFNUNGSZEITEN: 12:00 - 21:00 UHR

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		4,50
Maracuja Sprizz		5,50
Aperol Sprizz		5,50
Hugo		5,50
Pfiff / Schnitt	0,25 l	2,90

VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse
mit Paprika-Birnen-Chutney und Baguette 9,50

Geräucherte Entenbrust vom Lugeder Hof
auf lauwarmem Belugalinsen-Salat 11,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 4,90

Hokkaidokürbissuppe mit Kernöl 5,90

HAUPTGERICHTE

Bayrischer Krustenbraten
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 13,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 15,90

Portion knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln	12,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	20,90
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	21,50
„Boeuf bourguignon“ Ragout vom Simmentaler Rinderfilet in Ochsenchwanzsoße mit glacierten Karotten, Broccoliröschen und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	24,90

WILD

Ragout vom einheimischen Reh mit Preiselbeeren, glacierten Karotten, Broccoliröschen und Butterspätzle	22,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet mit Belugalinsengemüse, geräuchertem Olivenöl und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	23,90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

SALATE

Kleiner Gärtnersalat mit Champagner-Weißweindressing	4,50
„Schmankerlsalat“ Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing	13,90

VEGETARISCH / VOLLWERT

Lauwarme Quiche vom Hokkaidokürbis mit Maronen und Parmesan an kleinem Gärtnersalat	15,90
Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat	10,50

BROTZEITEN

Leberkäse abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,90
4 gebratene Schweinswürstl mit Ismaninger Sauerkraut, Meerrettich und Bauernbrot	8,90
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Essig und Öl, roten Zwiebeln und Bauernbrot	7,90

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,50
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	5,90
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis	9,50
Gemischtes Eis ohne/ mit Sahne	6,00 / 6,60
Eiskugeln	Vanille Erdbeer Schoko pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60
	Pistazie Kokos-Blaubeere (vegan) Haselnuss

KAFFEE/ TEE

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee	3,10 / 4,00
Cappuccino	3,50
Espresso / Doppelter Espresso	2,90 / 4,50
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50
Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag	3,10 / 5,00
Glas Tee	2,90
Heiße Schokolade	3,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!
Familie Seidl und alle Mitarbeiter

Eine Speisekarte mit allen Informationen zur Allergiker-Verordnung
erhalten Sie vom Service-Personal auf Wunsch!