

TAGESKARTE

Sonntag, 21. April 2019



Spargel Gratin

weißer Spargel mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken
dazu gibt's unsere Ismaninger Bauernkartoffeln € 13,90

PAULANER Sülzen Variation

mit Sülze von der Lugeder Gutshof Ente und herzhafter Bauernsülze
dazu Schnittlauch Crème fraîche und reschen Röstkartoffeln € 11,90

Chef Salat

Blattsalate in Essig Öl Dressing mit Schinken, Käse und gekochtem Landei € 10,90

Feine Spargelcrèmesuppe mit frischer Petersilie € 5,50

Rinderkraftbrühe mit Bratnockerl, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch € 5,50

Unseren  **PAULANER IM TAL**  **KLASSIKER**  **muss man probiert haben**

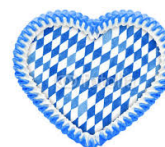
Niederbayerischer Krustenbraten vom Wammerl in würziger Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel und Semmelknödel dazu Speck Krautsalat € 14,90

heute empfehlen wir unseren



OSTER Lamnbraten

zart geschmort in feiner Thymiansauce
dazu grüne Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln € 19,90



dazu passt gut

PAULANER Ur-DUNKEL naturtrüb 0,5l € 4,60

Handgewickeltes Krautwickerl

mit herzhafter Zwiebel Specksauce und frischem Ismaninger Kartoffelpüree € 11,90

Feines Rahmragout vom bayrischen Landschwein

mit Champignons und frischen Kräutern dazu zwei handgerollte Semmelknödel € 15,50

Zwei Münchner Fleischpflanzerl

mit hausgemachtem Kartoffel Gurkensalat und Dunkelbie6 Bratensauce € 10,90

Original Wiener Kalbsrahmgulasch

nach dem Lieblingsrezept von Kaiserin Sissi

serviert mit handgeschabten Eierspätzle und dazu ein kleiner grüner Salat € 18,50



unsere Wildspezialität

Wildgulasch „nach altbayerischem Rezept“

mit hausgemachten Brezenknödel Scheiben und Preiselbeeren € 18,90



... frischer weißer SPARGEL

mit Ismaninger Bauernkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter € 17,90

dazu servieren wir:



gekochten oder rohen Deisenhofener Schinken	+ 6,90
ein kleines Wiener Schnitzel	+ 11,90
ein Lachsforellenfilet vom Grill	+ 11,90
6 Stück Nürnberger Rostbratwürstel	+ 6,90

was Süßes zum guten Schluss



Frisch gebackener „Scheiterhaufen“

mit Mandeln, Äpfeln und Rosinen dazu warme Vanillesauce € 5,50