

Speisekarte



Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind, mit Trüffelöl und Zitrone mariniert, sautierten Pfifferlingen, Parmesan, Pinienkernen und buntem Blattsalat A/G/J 16,80 €
- Bunter Sommerblattsalat mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette, Ziegenkäse im Speckmantel, Mango Chutney und Kirschtomaten A/G/J 13,50 €

Suppen

- Pfifferlingsrahmsuppe mit Wildkräuterknödel A/C/G 7,50 €
- Kräftige Rinderbrühe mit Brättnockerl und Gemüsewürfeln G/I 6,90 €

Hauptgerichte Fleisch

- „Mühldorfer Schnitzel“ 13,90 €
Gebackenes Schweineschnitzel mit Senf- und Meerrettich,
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat A/C/G/J
- Rinderlende, rosa gebraten, mit Pfefferkruste, auf gebratenem Sommergemüse, Kartoffeltaler und Madeirajus A/C/G/I 24,50 €
- Cordon Bleu, vom Milchkalb, mit Pfifferlings-Speckfüllung, würzigen Chilikartoffeln und buntem Salat A/C/G/I 24,90 €
- Schweinefiletmedaillons, mit Kräutern gratiniert, Karotten-Kohlrabi-Gemüse, Dauphinkartoffeln, gebratenen Pfifferlingen und Thymiansauce A/C/G 19,80 €

Hauptgerichte Fisch

- "Edelfischteller", mit Zander, Saibling und Kabeljaufilet, auf Pfifferlingslauchgemüse, Kartoffelravioli und Proseccoschaum A/C/D/G 24,80 €
- Bandnudeln in Zitronenrahmsauce mit frischen Pfifferlingen, gebratenen Garnelen, Rucola und Parmesan A/C/G 19,50 €
- Wolfsbarschilet, vom Grill, mit Karotten-Kartoffel-Püree, glacierten Zuckerschoten und Kräutersauce A/C/D/G 23,90 €

Hauptgerichte Vegetarische & Salate

- "Knödeltrilogie" mit Spinatknödel, Tomatenknödel, Käseknödel, brauner Zwiebelbutter, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan A/C/G 14,90 €
- „Wasserschlössl Feinschmecker Salat“ 15,60 €
Bunter Salat, mit Gurke, Tomate, Karotten, verschiedenen Blattsalaten, fein mariniert, dreierlei gebratene Fischfilets, Scampi im Kartoffelmantel, Mini Frühlingsrollen, Dips und Brotkorb A/B/D/J
- "Sunrise Chicken Salat", 12,80 €
mit gebratener Putenbrust in Chilimarinade, an bunten Blattsalaten,
gerösteten Körnern und Cocktailtomaten 2/4/A/J

Zusatzstoffe:

- 1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff (Emulgator) 3.) mit Antioxidationsmittel (Stabilisator) 4.) mit Geschmacksverstärker 5.) mit Schwefeldioxid 6.) mit Schwärzungsmittel 7.) mit Phosphat 8.) mit Milcheiweiß 9.) koffeinhaltig 10.) chininhaltig 11.) gewachst (frische Früchte) 12.) mit Taurin 13.) enthält eine Phenylnalaninquelle (ist z. B. bei Aspartam anzugeben) 14.) Süßungsmittel

Allergene:

- A. glutenhaltige Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch
H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Schwefeldioxid und Sulfite L. Sesamsamen M. Lupinen N. Weichtiere