

Tageskarte

Vorspeisen

<i>Herbstsalate mit Kalbsbries</i>	€ 13,90
<i>Gebackener Kalbskopf auf Sommersalat</i>	€ 12,90
<i>Ziegenkitzinnereien mit Steinpilzen auf Salatbett</i>	€ 14,90
<i>Ausgelöste Wachtel auf Feldsalat mit Pfifferlingen</i>	€ 14,90
<i>Crêpelle mit Steinpilzen gefüllt auf Petersiliensauce und Steinpilzen</i>	€ 15,90

Hauptgerichte

<i>½ Bauernente mit Apfelspalten, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 19,80
<i>Rinder- und Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit buntem Gemüse und Rösti</i>	€ 22,90
<i>Hirschkalbsmedaillon mit Kürbiskernkruste, Maronen, Wirsing und Kürbispüree</i>	€ 25,90
<i>Ossobuco auf Safranrisotto mit Gremolata</i>	€ 23,50
<i>Poltinger Lamm mit Bohnen, Pfifferlingen und Kartoffelgratin</i>	€ 24,50
<i>Rehrücken und Rehschulter mit Rübchen, Mais, Pfifferlingen, Gnocchi</i>	€ 26,90
<i>Saibling auf Gerstenrisotto</i>	€ 19,80
<i>Loup de Mer auf Mangold mit Kartoffelpüree und Trüffelsauce</i>	€ 25,90

Schlemmermenü

*Gemüse - Antipasti
mit Rotgarnelen*

*Eglifilet
auf Petersilienwurzeln*

*Feines vom Kaninchen
mit Steinpilzen, Gemüse und Gnocchi*

*Walnussmousse
mit Cassis-Feigen*
€ 45,00

Weinempfehlung

2016 Weißburgunder
von Winning
Pfalz
0,1l € 5,00 0,25l € 9,70

Vegetarisches Menü

*Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig
überbacken auf Cranberries und Feigen*

*Crêpelle
mit Steinpilzen*

*Polentarolle mit Tropeazwiebeln
auf Erbsenpüree mit Pfifferlingen und Mais*

*Pistaziencreme mit Pfirsich,
Himbeersorbet und Mandelstreusel*
€ 38,00

Weinempfehlung

2014 Côtes du Rhône
Perrin
Rhône
0,1l € 6,50 0,25l € 12,00

Aperitif

<i>Glas Champagner "Henriot" Blanc de Blanc</i>	0,1l	€ 13,50
<i>"Hugo" Vino Spumante, Hollersirup, frische Minze, Eis</i>	0,2l	€ 6,80
<i>Fragolino, Walderdbeerlikör mit Vino Spumante</i>	0,1l	€ 5,80
<i>Aperol Sprizz auf Eis</i>	0,2l	€ 6,80
<i>Glas Prosecco Spumante Superiore "Drusian"</i>	0,1l	€ 5,90
<i>Prosecco Spumante Superiore "Drusian" mit Pfirsich-, oder Himbeerfruchtmark</i>	0,1l	€ 5,90
<i>Martini Bianco, Dry oder Rosso</i>	5 cl	€ 4,80
<i>Campari Soda oder Orange (mit Farbstoff)</i>	4 cl	€ 5,80
<i>Beschwipster Erdbeer- Rhabarber</i>	0,2l	€ 6,10
<i>Taylor's Late Bottled Vintage Port 2011</i>	5 cl	€ 8,90
<i>Sherry trocken oder medium</i>	5 cl	€ 4,80
<i>San Bitter Soda oder Orange</i>	0,2l	€ 4,10
<i>Vitamincocktail aus frisch gepressten Früchten</i>	0,2l	€ 5,10

Vorspeisen

<i>Blattsalate mit frischen Pfifferlingen, Speckwürfeln und Croûtons</i>	€ 11,90
<i>Ziegenkäse im Speckmantel mit Salat</i>	€ 11,50
<i>Riesengarnelen mit Melonen-Chutney</i>	€ 13,90
<i>Langostinos und Jacobsmuschel mit Fenchelsalat</i>	€ 13,90
<i>Carpaccio vom Rind mit gebratener Riesengarnele</i>	€ 13,90

Suppen

<i>Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl, Brätstrudel und Schnittlauch</i>	€ 4,90
<i>Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Ricottanocken</i>	€ 5,90
<i>Kürbissuppe mit Blätterteigstange</i>	€ 5,90

Fleischlos Glücklich

<i>Zanderfilet auf Belugalinsen mit Safransauce und Kartoffeln</i>	€ 19,80
<i>Steinbutt mit Olivenkruste auf Blattspinat, mit Tomatenbutter und Kartoffeln</i>	€ 25,90
<i>Feine Nudeln mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen</i>	€ 18,90
<i>Basilikum-Ricottanocken auf Tomatenragoût mit Zucchini</i>	€ 15,90

Fleisch

<i>Lammrücken rosa gebraten, auf einer Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 25,90
<i>Rosa gebratenes Rehnißchen mit Preiselbeeren, Sellerie Wirsing und Fingernudeln</i>	€ 22,90
<i>Kalbsleber mit Apfelessigbalsamsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	€ 18,90
<i>Rinderfilet mit Parmesankruste auf Schalottensauce mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 27,50
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Röstkartoffeln</i>	€ 18,90
<i>Geschmorte Ochsenbacken mit buntem Gemüse und Speck-Kartoffelpüree</i>	€ 18,90

Desserts und Käse

<i>Bayrisch Crème mit Himbeermark</i>	€ 7,50
<i>Crème Brûlée mit Beeren und Marzipaneis</i>	€ 9,00
<i>Passionsfruchtparfait mit Aprikosen</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet von Himbeere, Zitrone und weißem Pfirsich</i>	€ 7,50
<i>Pistaziencreme mit Pfirsich, Himbeersorbet und Mandelstreusel</i>	€ 9,50
<i>Zwetschgentarte und Zwetschgenterrine mit Walnusseis</i>	€ 9,50
<i>Mohn-Schupfnudeln mit Birnenragoût und Preiselbeersorbet</i>	€ 8,50
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Eistorte</i>	€ 8,50
<i>Käseauswahl mit Früchtesenf</i>	€ 9,00

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,

Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service –und Küchenteam gerne behilflich.

Kaffee und Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee oder Haferl koffeinfrei</i>	€ 3,40
<i>Haferl Cappuccino</i>	€ 3,60
<i>Haferl Milchkaffee</i>	€ 3,60
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,60
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Espresso doppio</i>	€ 4,10
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,60
<i>Haferl Tee</i>	€ 3,60
<i>(Darjeeling, Earl Grey, Vita Orange, Pfefferminze, Rooibos Vanille, Kamille, Kräutergarten, grüner Tee, Sommerbeere)</i>	

Unsere Bierspezialitäten

<i>Hofbräu Original Münchner Spezial vom Fass</i>	0,25l	€ 2,80
<i>Hofbräu Original Münchner Spezial vom Fass</i>	0,5l	€ 4,00
<i>KönigPilsener vom Fass</i>	0,3l	€ 3,40
<i>Weißbier hell vom Fass</i>	0,3l	€ 3,40
<i>Weißbier hell vom Fass</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Radler</i>	0,5l	€ 4,00
<i>Russ / Cola-Weißbier</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Hofbräu Dunkelgold</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Hofbräu Weißbier dunkel</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Hofbräu Weißbier alkoholfrei</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Hofbräu alkoholfreies Bier</i>	0,5l	€ 4,10

Erfrischungen

<i>Petrusquelle – Mineralwasser medium oder still</i>	0,25l	€ 2,70
	0,5l	€ 4,20
	0,75l	€ 6,30
<i>San Pellegrino</i>	0,75l	€ 6,80
<i>Cola, Spezi (koffeinhaltig, mit Farbstoff), Fanta (mit Farbstoff)</i>	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,70
<i>Almdudler, Kräuterlimonade aus Österreich</i>	0,35l	€ 4,10
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5 l	€ 3,70
<i>Apfelsaft(naturtrüb)</i>	0,25 l	€ 3,20
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	€ 3,60
<i>Apfelsaftschorle (naturtrüb)</i>	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,60
<i>Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Mangonektar, Ananassaft</i>	0,25 l	€ 3,70
<i>Fruchtschorle</i>	0,25l	€ 3,00

Fruchtschorle	0,5 l	€ 4,10
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water (chininhaltig)	0,2 l	€ 3,40

Schoppenweine weiß

Lugana Molin

Weingut Ca Maiol	0,1 l	€ 4,70
Lombardei	0,25 l	€ 9,50

Riesling

Weingut Hofmann	0,1 l	€ 3,70
Franken	0,25 l	€ 7,40

Grüner Veltliner

Gruber	0,1 l	€ 3,20
Weinviertel	0,25 l	€ 6,30

Grauburgunder

Weingut Bercher	0,1 l	€ 3,70
Baden	0,25 l	€ 7,40

Weinschorle

weiß oder rot	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 6,30

Schoppenwein rose

Serra Lori, Isola Dei Nuraghi

Weingut Argiolas	0,1 l	€ 4,20
	0,25 l	€ 8,90

Schoppenweine rot

Aquilae

Cabernet Sauvignon	0,1 l	€ 4,70
Weingut Canicatti, Sizilien	0,25 l	€ 9,50

Pian di Remole

Weingut Frescobaldi	0,1 l	€ 4,70
Toskana	0,25 l	€ 9,50

Blauer Zweigelt

Gruber	0,1 l	€ 3,20
Weinviertel	0,25 l	€ 6,30

Haberschlachter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger	0,1 l	€ 3,00
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	0,25 l	€ 6,10

Rioja Crianza

Tempranillo
Sierra Cantabria, Spanien

0,1 l € 6,00
0,25 l € 11,00