

## Tageskarte

### Vorspeisen

<i>Kalbsbries auf Salatbett</i>	€ 14,90
<i>Gebackener Kalbskopf auf Kürbis und Salat</i>	€ 13,90
<i>Ausgelöste Wachtel auf Feldsalat</i>	€ 14,90
<i>Feines vom Kaninchen auf Ruccola</i>	€ 13,90
<i>Kalbsbeuscherl mit Serviettenknödel</i>	€ 12,90
<i>Skrei mit Rote-Bete-Meerrettichterrine</i>	€ 13,90

### Hauptgerichte

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Steinpilzen, Spitzkraut, Pommes Macaire</i>	€ 21,50
<i>Rinder-, und Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce, Gemüse, Rösti</i>	€ 22,90
<i>Kalbslende mit Trüffelsauce, Stoppelpilzen, Blattspinat und Rösti</i>	€ 27,90
<i>Bayrischer Hase geschmort mit Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Spätzle</i>	€ 26,90
<i>Geschmortes Kaninchen mit Herbsttrompeten, wilder Broccoli, Gnocchi</i>	€ 23,90
<i>Rehrücken und Rehschulter mit Petersilienwurzel, Rosenkohl und Gnocchi</i>	€ 26,90
<i>Bayrische Fasanenbrust auf Champagnerkraut, Maronen und Kartoffelpüree</i>	€ 27,50
<i>Saibling auf Gerstenrisotto mit Gemüse</i>	€ 19,80
<i>Seezunge vom Grill mit Blattspinat und Kartoffeln</i>	€ 28,50
<i>Loup de Mer auf Schwarzwurzeln mit Trüffelsauce und Kartoffeln</i>	€ 26,90

### Schlemmermenü

*Rotgarnelen  
auf Avocadotatar*

\*\*\*

*Loup de Mer  
mit Fenchel in Safransauce*

\*\*\*

*Kalbsfilet und Kalbsbacken  
mit Petersilienwurzelpüree, Kaiserschoten*

\*\*\*

*Quittenschnitte mit Haselnusskrokant  
und Haselnusseis*

€ 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 Feigen*

\*\*\*

*Wachsweiches Ei  
auf Blattspinat mit Herbsttrompeten*

\*\*\*

*Geschmorter Radicchio  
und wilder Broccoli auf Trüffelpolenta*

\*\*\*

*Lebkuchenauflauf  
mit Gewürzeis und Punschzetschgen*

€ 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 Egerlingen, Speckwürfeln und Croûtons</i>	€ 10,80
<i>Ziegenkäse im Speckmantel mit Salat</i>	€ 11,50
<i>Riesengarnelen auf Hummus</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>	€ 20,50
<i>Steinbutt mit Olivenkruste auf frischem Blattspinat mit Tomatenbutter und Kartoffeln</i>	€ 27,50
<i>Hausgemachte Kürbisravioli auf frischem Blattspinat</i>	€ 16,90
<i>Basilikum-Ricottanocken auf Tomatenragoût mit Zucchini</i>	€ 16,90

## Fleisch

<i>Lammrücken rosa gebraten auf Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 27,50
<i>Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Preiselbeeren, Sellerie Wirsing und Fingernudeln</i>	€ 22,90
<i>Kalbsleber mit Apfelessigbalsamsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree</i>	€ 19,80
<i>Rinderfilet mit Parmesankruste auf Schalottensauce mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 28,50
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Röstkartoffeln</i>	€ 19,80
<i>Geschmorte Ochsenbacken mit buntem Gemüse und Speck-Kartoffelpüree</i>	€ 19,80

## Desserts und Käse

<i>Bayrisch Crème mit Himbeermark</i>	€ 7,50
<i>Crème Brûlée mit Beeren und Marzipaneis</i>	€ 9,00
<i>Passionsfruchtparfait mit Ananaskompott</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet von Himbeere, Zitrone und weißem Pfirsich</i>	€ 7,50
<i>Walnussmousse mit Cassis-Feigen</i>	€ 9,00
<i>Sanddorn-Mandel-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: Glutenthaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, 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
<i>Fruchtschorle</i>	0,5 l	€ 4,10
<i>Schwepes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water (chininhaltig)</i>	0,2 l	€ 3,40

## Schoppenweine weiß

### **Lugana Molin**

Weingut Ca Maiol  
Lombardei

0,1 l € 4,70  
0,25 l € 9,50

### **Riesling**

Weingut Hofmann  
Franken

0,1 l € 3,70  
0,25 l € 7,40

### **Grüner Veltliner**

Gruber  
Weinviertel

0,1 l € 3,20  
0,25 l € 6,30

### **Grauburgunder**

Weingut Bercher  
Baden

0,1 l € 3,70  
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  
Weingut Canicatti, Sizilien

0,1 l € 4,70  
0,25 l € 9,50

### **Pian di Remole**

Weingut Frescobaldi  
Toskana

0,1 l € 4,70  
0,25 l € 9,50

### **Blauer Zweigelt**

Gruber  
Weinviertel

0,1 l € 3,20  
0,25 l € 6,30

### **Haberschlachter Heuchelberg**

Trollinger mit Lemberger  
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg

0,1 l € 3,00  
0,25 l € 6,10

### **Rioja Crianza**

Trempañillo  
Sierra Cantabria, Spanien

0,1 l € 6,00  
0,25 l € 11,00