

Tageskarte Vorspeisen

Gebackener Kalbskopf mit Wildkräutersalat	€ 13,90
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern	€ 14,90
Kalbsbries auf Feldsalat	€ 15,90
Rotgarnelen auf Avocadotatar	€ 14,90

Hauptgerichte

½ Lugeder Bauernente mit Apfelspalten, Blaukraut, Kartoffelknödel	€ 21,00
Kalbsfilet mit Steinpilzkruste auf Rahmkohlrabi, Pommes Risolée	€ 29,50
Rinder- und Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce, Gemüse, Rösti	€ 22,90
Feines vom Kaninchen mit Steinpilzen, Gemüse, Petersilien-Kartoffelpüree	€ 25,50
Poltinger Lammschulter und rosa gebratene Keule mit Bohnen, Pfifferlingen und Kartoffelgratin	€ 26,90
Rehrücken und Schulter mit Mais, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	€ 26,80
Bayrischer Saibling auf Gerstenrisotto mit Gemüse	€ 21,50
Loup de Mer auf Spinat-Kartoffelpüree mit Trüffelsauce und Pfifferlingen	€ 29,50
Gefüllte Zucchini Blüten auf Ratatouille mit Pesto	€ 16,90
Feine Nudeln mit frischen Steinpilzen	€ 21,80

Schlemmermenü

Goldforelle auf Gurkennudeln
auf Wildkräutersalat

Jacobsmuschel auf Blattspinat
mit Krebsauce und Pfifferlingen

Feines vom Kaninchen
mit Steinpilzen, Gemüse und
Petersilien-Kartoffelpüree

Schokokugel mit Sauerkirschragoût,
Mandel Panna Cotta und Kirschbaiser
€ 49,00

Weinempfehlung

2016 Weissburgunder

von Winning

Pfalz

0,1l € 5,00 0,25l € 9,50

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig
überbacken, Aprikosen, Feigensenf

Gefüllte Zucchini Blüten
auf Ratatouille mit Pesto

Gerstenrisotto mit frischen Pfifferlingen,
Mairübchen und Korbelsauce

Pfirsich mit Schokostreusel
und Holunderblütensorbet

€ 38,00

Weinempfehlung

2013 Barbera del Monferrato DOCG

Romina Tacchino

Piemont

0,1l € 7,50 0,25l € 15,00

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	€ 4,30
<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>Ausgelöste Wachtel auf Feldsalat</i>	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Rind mit gebratener Riesengarnele</i>	€ 13,90

Suppen

<i>Tafelspitzbrühe mit Griesnockerl, Brätstrudel und Schnittlauch</i>	€ 4,90
<i>Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Ricottanocken</i>	€ 5,90
<i>Kerbelsuppe mit Croûtons</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 Ravioli mit Ricotta & Spinat gefüllt in Salbeibutter</i>	€ 16,90
<i>Risottobällchen mit Büffel-Mozzarella gefüllt auf Tomatenragoût</i>	€ 17,90

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 Mascarponeeis</i>	€ 9,00
<i>Passionsfruchtparfait mit Ananaskompott</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet von Himbeere, Zitrone und weißem Pfirsich</i>	€ 7,50
<i>Aprikosentarte mit Topfenparfait</i>	€ 8,50
<i>Schokoladen-Kokos-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 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	€ 3,00
<i>Hofbräu Original Münchner Spezial vom Fass</i>	0,5l	€ 4,10
<i>König Pilsener vom Fass</i>	0,3l	€ 3,50
<i>Weißbier hell vom Fass</i>	0,3l	€ 3,50
<i>Weißbier hell vom Fass</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Radler</i>	0,5l	€ 4,10
<i>Russ / Cola-Weißbier</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu Dunkelgold</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu Weißbier dunkel</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu Weißbier alkoholfrei</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Hofbräu alkoholfreies Bier</i>	0,5l	€ 4,20

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	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,80
<i>Almdudler, Kräuterlimonade aus Österreich</i>	0,35l	€ 4,20
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Apfelsaft(naturtrüb)</i>	0,25 l	€ 3,30
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	€ 3,70
<i>Apfelsaftschorle (naturtrüb)</i>	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,70
<i>Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Mangonektar, Ananassaft</i>	0,25 l	€ 3,80
<i>Fruchtschorle</i>	0,25l	€ 3,10
<i>Fruchtschorle</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water (chininhaltig)</i>	0,2 l	€ 3,50

Schoppenweine weiß

Lugana Collo Lungo

Weingut Visconti
Lombardei

0,1 l € 4,70

0,25 l € 9,50

Riesling

Weingut Hofmann
Franken

0,1 l € 3,80

0,25 l € 7,60

Grüner Veltliner

Gruber
Weinviertel

0,1 l € 3,30

0,25 l € 6,50

Grauburgunder

Weingut Bercher
Baden

0,1 l € 3,80

0,25 l € 7,60

Weinschorle

weiß oder rot

0,25 l € 3,30

0,5 l € 6,50

Schoppenwein rose

Serra Lori, Isola Dei Nuraghi

Weingut Argiolas

0,1 l € 4,50

0,25 l € 9,00

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 € 3,30

0,25 l € 6,50

Haberschlachter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg

0,1 l € 3,10

0,25 l € 6,30

Rioja Crianza

Trempañillo
Sierra Cantabria, Spanien

0,1 l € 6,00

0,25 l € 11,00