

Tageskarte

Vorspeisen

<i>Gebackener Kalbskopf mit Wildkräutersalat</i>	€ 13,90
<i>Vitello Tonnato mit frittierten Kapern</i>	€ 14,90
<i>Kalbsbries auf Feldsalat</i>	€ 15,90
<i>Rotgarnelen und Jacobsmuchel auf Avocadotatar</i>	€ 14,90

Hauptgerichte

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Steinpilzen, Spitzkraut, Pommes Macaire</i>	€ 21,50
<i>Kaiserschnitzel mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln</i>	€ 21,00
<i>Kalbskotelett mit Steinpilzkruste auf Rahmkohlrabi und Pommes Risolée</i>	€ 29,50
<i>Rehrücken und Schulter mit Mais, Pfifferlingen und Kürbispüree</i>	€ 26,80
<i>Bayrischer Saibling auf Gerstenrisotto mit Gemüse</i>	€ 21,50
<i>Loup de Mer auf Spinat-Kartoffelpüree mit Trüffelsauce und Pfifferlingen</i>	€ 28,90

Schlemmermenü

*Bayrischer Saibling auf Gurkennudeln
mit Wildkräutersalat*

*Loup de Mer
auf Ratatouille mit Tomatenbutter*

*Poltinger Lammschulter und
rosa gebratene Keule mit Bohnen,
Pfifferlingen und Kartoffelgratin*

*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*

*Klare Tomatensuppe
mit Basilikumnockerl*

*Roter Jasminreis mit Kokos-Currysauce,
Romanesco und Butternusskürbis*

*Passionsfruchtparfait
mit Ananaskompott*

€ 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 (mit Farbstoff, chininhaltig)</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 (mit Farbstoff)</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>Ausgelöste Wachtel auf Feldsalat</i>	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesanchip</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>Kürbisravioli auf frischem Blattspinat mit Kürbiskernen</i>	€ 17,90
<i>Risottobällchen mit Büffel-Mozzarella gefüllt auf Tomatenragoût</i>	€ 17,90

Fleisch

<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>Gefüllter Ochsenschwanz mit buntem Gemüse und Speck-Kartoffelpüree</i>	€ 21,50

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>Zwetschgentarte und Topfenknödel mit Sauerrahmeis</i>	€ 9,50
<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 (vegan)</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 (chiminhaltig)</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