

## Aperitif

Glas Champagner "Henriot" Blanc de Blanc	0,1l	€ 13,50
"Hugo" Vino Spumante, Hollersirup, frische Minze, Eis	0,2l	€ 6,80
Fragolino, Walderdbeerlikör mit Vino Spumante	0,1l	€ 5,80
Aperol Sprizz auf Eis (mit Farbstoff, chininhaltig)	0,2l	€ 6,80
Glas Prosecco Spumante Superiore "Drusian"	0,1l	€ 5,90
Prosecco Spumante Superiore "Drusian" mit Pfersich-, oder Himbeerfruchtmark	0,1l	€ 5,90
Martini Bianco, Dry oder Rosso	5 cl	€ 4,80
Campari Soda oder Orange (mit Farbstoff)	4 cl	€ 5,80
Beschwipster Erdbeer- Rhabarber	0,2l	€ 6,10
Graham's Late Bottled Vintage Port 2013	5 cl	€ 8,90
Sherry trocken oder medium	5 cl	€ 4,80
San Bitter Soda oder Orange (mit Farbstoff)	0,2l	€ 4,30
Vitamincocktail aus frisch gepressten Früchten	0,2l	€ 5,10

## Schlemmermenü

Rotgarnelen und Jacobsmuschel  
auf Hummus  
14,90 €

\*\*\*

Loup de Mer  
auf Spinat-Kartoffelpüree und Trüffelsauce  
28,90 €

oder

Rehrücken und Schulter  
mit Mais, Rosenkohl und Kürbispüree  
26,90 €

\*\*\*

Nougatmousse & Blutorange  
mit Haselnusskrokant 9,00€

Menüpreis 39,00 €

### Weinempfehlung

2016 Weissburgunder  
von Winning, Pfalz  
0,1l € 5,00 0,25l € 9,50

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Haselnusskruste  
Birnen und Feigensenf  
12,90 €

\*\*\*

Kürbisknödel mit Rosenkohl,  
gebratenem Kürbis und Kürbiskernbutter  
16,90 €

\*\*\*

Quittenterrine  
im Pistazien-Marzipanmantel  
mit Mascarponeeis  
9,00 €

Menüpreis 32,00 €

### Weinempfehlung

2013 Barbera del Monferrato DOCG  
Romina Tacchino, Piemont  
0,1l € 7,50 0,25l € 15,00

## Vorspeisen

<i>Blattsalate mit frischen Egerlingen, Speckwürfeln und Croûtons</i>	€ 10,80
<i>Ausgelöste Wachtel auf Feldsalat</i>	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesanchip</i>	€ 13,90
<i>Rote Beete Meerrettichterrine mit gebeiztem Lachs</i>	€ 14,90
<i>Terrine von Kalbsfilet und Morcheln</i>	€ 14,90

## Suppen

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

## Fisch

<i>Zanderfilet auf Belugalinsen mit Safransauce und Kartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf Gerstenrisotto</i>	€ 21,50

## Fleisch

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Steinpilzen, Wirsing und Rösti</i>	€ 21,50
<i>Kaiserschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 23,00
<i>Rinder-, und Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Bohnen und Rösti</i>	€ 22,90
<i>Iberico Schweinekotelett mit Senfkörnersauce, Wirsing, Rösti</i>	€ 26,90
<i>Hirschkalbsmedaillon mit Kürbiskernkruste, Selleriepüree, Rosenkohl und Gnocchi</i>	€ 28,90
<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 Rösti</i>	€ 19,80
<i>Geschmorte Ochsenbacken mit Bohnen und Speck-Kartoffelpüree</i>	€ 19,80

## Desserts und Käse

<i>Bayrisch Crème mit Himbeermark</i>	€ 7,50
<i>Crème Brûlée mit Orangenragoût und Gewürzeis</i>	€ 9,00
<i>Passionsfruchtparfait mit Ananaskompott</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet von Himbeere, Zitrone und weißem Pfirsich</i>	€ 7,50
<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	€ 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

### **Ciello Rosso**

Cabernet  
Terre Siciliane, 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**

Trempanillo  
Sierra Cantabria, Spanien

0,1 l € 6,00

0,25 l € 11,00