

Hufnagel's Wochenkarte in der Vorweihnachtszeit von 26.11. – 06.01.2019

täglich ab 16.00 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 11.00 Uhr

* **Aperitiv der Woche – „Erderol“**

Erbeersirup, Prosecco, Soda, Aperol, Zitronenscheiberl und Eiswürfel 6,50 €

* **Cocktail der Woche – „Gin Fizz“**

Gin, Soda, Zitronensaft, Triple Sec, Zucker und Eiswürfel 7,50 €

* **Klare Rinderkraftbrühe**

mit frischen Kräutern und wahlweise Pfannkuchenstreifen oder Grienockerl 5,20 €

* **Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Sahnehauberl und italienischem Brotstangerl** 6,20 €

* **Kartoffelpuffer mit gegrilltem Ziegenkäse auf buntem Marktgemüse** 9,20 €

* **Raucherlachsscheiben mit Sourcream, Salateck und Bratkartoffeln** 9,20 €

* **Hausgemachte Ravioli mit Gorgonzola-Walnussfullung, in Nussbutter geschwenkt mit frisch gehobeltem Parmesan und glacierten Kirschtomaten** 13,90 €

Hufnagel's Veganes Schmankerl

* **Tom Kha Gai mit Basmatireis**

* **1/4 rosche Schlosshofente saftig gebraten und frisch aus dem Ofen, mit würzigem Apfelblaukraut, einem handgedrehten Kartoffelknödel und Entenjus** 14,90 €

* **Richtige Männer nehmen a halbe Schlosshofente saftig gebraten und frisch aus dem Ofen, mit würzigem Apfelblaukraut, einem handgedrehten Kartoffelknödel und Entenjus** 19,90 €

* **Wuiderer Hirschkalbsgulasch mit Schwammerlrahm Haselnussspatzle, Blaukraut, Birne und Preiselbeeren** 18,90 €

* **Bayerisches Flusszanderfilet vom Grill in Nussbutter gebraten mit Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln** 20,80 €

und ois Dessert gibt's dann no...

* **Schokobatz von dere weißen und braunen Toblerone mit Beerenragout und Schlagsahne** 7,90 €

**Einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt
wünscht Ihnen Ihr Hufnagel-Team**