

Hufnagel's Wochenkarte

von 11.02. – 17.02.2019

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

* **Aperitiv der Woche – „Passion Jager“**

Jagertee, Maracujasaft, Zitronensaft, Orangenscheibe und Eiswürfel 6,50 €

* **Cocktail der Woche – „Vodka Sour“**

Vodka, Soda, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Zitronenscheibe und Eiswürfel 7,50 €

* **Rotweinempfehlung– „Rioja Sonsierra Crianza– , Spanien“**

0,1 Ltr. 4,80 € / 0,25 Ltr. 11,90 € / 0,75 Ltr. 35,50 €

* **Weißweinempfehlung – „Belleruche Cotes-du-Rhone, Weingut M. Chapoutier, Frankreich“**

0,1 Ltr. 3,50 € / 0,25 Ltr. 8,60 € / 0,75 Ltr. 25,50 €

* **Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchestreifen, Grießnockerl und Schnittlauch 5,20 €**

* **Zucchinicremesuppe mit Frischkäse, Kräutercroutons und frischen Kräutern 6,20 €**

* **Winterliche Salatplatte mit Kartoffelpuffer, Chickenwings, Knoblauchbaguette und Balsamicodressing 14,90 €**

* **Tagliatelle mit Tomatensoße, Hirtenkäse, Gemüse und Serranoschinken 11,90 €**

* **Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensoße 9,80 €**

Hufnagel's Veganes Schmankerl

* **Rote Thaicurry Linsen mit kleinen Kartoffeln und Sesam-Räuchertofu 10,90 €**

* **Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, goldbraun und wellig in Butterschmalz raus gebraten mit Salateck, Preiselbeeren und wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites 18,90 €**

* **Rosmarin-Lamnbraten mit Speckbohnenbündel und mediterranen Rahmkartoffeln 15,90 €**

* **Frisches Lachssteak vom Grill mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse 17,90 €**

Ois Dessert gibt's dann no ...

* **Hausgemachte Weißbirtiramisu mit Spekulatius und Löffelbiskuit 7,90 €**

**Unser Schweinefleisch sind sogenannte Strohschweine!
Diese beziehen wir von Regionalen Bauern aus dem Chiemgau!**

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