

Hufnagel's Wochenkarte

von 11.03. – 17.03.2019

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

* **Aperitiv der Woche – „Tropical Orange“**

Orangenlikör, Gin, Grapefruitsaft, Orangensaft und Eiswürfel 6,50 €

* **Cocktail der Woche – „Bloody Mary“**

Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce 7,50 €

* **Rotweinempfehlung– „Merlot del Friuli DOC "Griwaldo" Barrique, Italien“**

0,1 Ltr. 3,20 € / 0,25 Ltr. 7,50 € / 0,75 Ltr. 22,80 €

* **Weißweinempfehlung – „Sauvignon Trentino DOC - Italien**

0,1 Ltr. 4,10 € / 0,25 Ltr. 8,80 € / 0,75 Ltr. 28,50 €

* **Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch 5,20 €**

* **Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons 6,20 €**

* **Winterliche Salatplatte mit gegrillten Riesenshrimps,
Knoblauchbaguette und Balsamicodressing 14,90 €**

* **Hausgemachte Ravioli mit Trüffel-Spargelfüllung in Bärlauchpesto
mit frischem Parmesan 12,90 €**

Hufnagel's Veganes Schmankerl

* **Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Olivenöl, gegrillten Champignons und Gemüse 10,90 €**

* **Tellerfleisch vom Bürgermeisterstück mit frischem Kren, Bratkartoffeln
und Marktgemüse 14,90 €**

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

* **Lachssteak in Limettenbutter mit Rosmarinkartoffeln
und frischem Marktgemüse 18,90 €**

Ois Dessert gibt's dann no ...

* **Holunderschmarrn mit Vanilleeis 7,90 €**

Unser Schweinefleisch sind sogenannte Strohschweine!

**Diese beziehen wir nachhaltig von Regionalen Bauern aus dem Chiemgau!
Einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt
wünscht Ihnen Ihr Hufnagel-Team**