



Zusatzstoffe (1 – 7) und Allergene (11 – 24)

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

1. Koffein
2. Chinin
3. Farbstoff
4. Phosphate
5. Taurin
6. Konservierungsstoffe
7. Antioxidationsmittel
11. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
12. Krebstiere
13. Eier
14. Fisch
15. Erdnüsse
16. Soja
17. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
18. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss u.ä.)
19. Sellerie
20. Senf
21. Sesamsamen
22. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
23. Lupinen
24. Weichtiere

Da wir nicht unter Laborbedingungen kochen können, ist eine Kreuzkontamination mit anderen Allergenen nie ausgeschlossen.

Aperitif 0,35l

Verschiedene Sprizz, Hugo oder Lillet Wildberry 6,90 €

Aus unserer Suppenküche

Klare Rinderkraftbrühe ^{11 17 19} 5,50 €
mit frischen Kräutern und wahlweise Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl

Karotten-Ingwersuppe ^{11 17 19} 6,50 €
mit Sahnehauberl und italienischem Brotstangerl

Vorspeisen

Krosses Knoblauchbutterbaguette ^{11 17} 4,80 €

Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl 4,80 €

Jetzt hama den Salat...

Schäfer Heinrich ¹⁷- Bunt gemischte Salatplatte mit 14,50 €
angeschmolzenem Schafskäse, Kalamataoliven und Balsamicodressing

Ziegenpeter – Großer Salatteller 14,50 €
mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig-Senfdressing ^{17 20}

Hiatamadl - mit Putenbruststreifen vom Grill, 14,50 €
Joghurt-Kräuter dressing und Sonnenblumenkernen ¹⁷

Chillout - Knackiger Salatteller mit gebratenen 14,90 €
Chili-Rindfleischstreifen und Balsamicodressing ^{3 17}

Chicken Asia – Kunterbunter Salat mit Buffalo Chicken 14,50 €
Wings, vegetarischen Frühlingsröllchen, Sweet Chili-Dip und Balsamicodressing

Nackerter - Großer Salatteller mit Dressing nach Wahl 8,90 €

Hausgemachte Dressings zur Auswahl

Balsamico- ²⁰, Honig-Senf- ²⁰, Joghurt-Kräuter dressing ¹⁷
oder Essig & Öl zum selber anmachen



Frei von dem was „komisch“ macht **0,3 Ltr.** **0,5 Ltr.**

Afri Cola ^{1 3}, **Afri Cola Light** ^{1 3} 3,30 € 4,30 €
Bluna Cola Mix ³ 3,30 € 4,30 €
Weißer oder gelber Limo ³ 3,30 € 4,30 €

Saftschorlen 3,30 € 4,30 €
mit naturtrübem Apfel oder Orange, Grapefruit, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja, Pfirsich, Mango, Himbeere, Kirsche, Ananas oder Cranberry

NEU! Gepimpte Riesen-Schorlen: Apfel-Limette, Orange-Inger, Himbeer-Rhabarber und Grapefruit-Cranberry 4,50 €

Tafelwasser 2,90 € 3,50 €

Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser **0,25 Ltr.** **0,75 Ltr.**

Classic (m. Kohlensäure) 3,10 € 6,20 €

Naturell (o. Kohlensäure) 3,10 € 6,20 €

Almdudler **0,35 Ltr.** 3,60 €

Thomas Henry 0,2 l 3,40 €
Bitter Lemon ², Tonic Water ² Ginger Ale ³, Spicy Ginger ³

Schweppes 0,2 l 3,40 €
Wildberry ³

Energy Drink Red Bull 0,25 l Dose ^{1 3 5} 3,80 €

Säfte **0,3 Ltr.** **0,5 Ltr.**

Apfelsaft naturtrüb oder **Orangensaft** 3,30 € 5,90 €

Grapefruit-, Ananas- oder Cranberrysaft

Maracuja-, Johannisbeer-, Pfirsich-, Himbeer-, Kirsch-, Mango- oder Rhabarbernektar

NEU! **Apfel-Limette, Orange-Inger, Himbeer-Rhabarber und Grapefruit-Cranberry**

Hausgemachte Limonade **0,4l** 5,90 €

Holunder, Brombeere, Melone, Rhabarber, Maracuja, Pfirsich, Waldmeister ³, Himbeere, Kirsche, Mango, Erdbeere

Riesen-Milchshake **0,5 l** 6,50 €

Erdbeere oder Banane ¹⁷

Hufnagel – Schmankerl

Kleiner bunter Beilagensalat (zum Hauptgericht) 3,50 €

Filetpfandl vom Schwein 17,80 €
mit hausgemachten fein angerösteten Eierspätzle, Schwammerlrahm und Preiselbeeren ^{11 13 17}

Ofenfrischer Jungschweinebraten 12,80 €
aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei handgedrehten Knödeln und Speckkrautsalat ^{4 11 13 17}

A ganze resche Schweinshaxn, frisch ausm Ofen 16,20 €
mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Löwenbräu-Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat ^{4 11 13 17}

Zwiebelrostbraten aus der irischen Rinderlende, 200g 21,90 €
mit Scharlottensoßerl, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Kräuterbutter ^{11 13 17}

Rinderlendensteak vom irischen Weideochsen, 200g 21,90 €
mit Kräuterbutter, 2erlei Dips und wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder gemischtem Salat ^{13 17}

Schnitzel Natur gebraten vom Grill ^{11 13 17} 14,90 €
wahlweise aus der Pute oder von der Schweinelende mit rahmigem Pilzragout und hausgemachten, in Butter geschwenkten Eierspätzle

"Braumeisterschnitzel" – 14,90 €
Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende mit Bergkäse und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt, auf goldbraun gerösteten Knödeln mit Dunkelbiersoße ^{11 13 17}

Zwei Butterschnitzel 14,90 €
"Wiener Art", aus der Schweinelende, wellig und goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln oder Pommes, dazu Preiselbeeren ^{11 13 17}

Münchner Schnitzel 14,90 €
in der Meerrettich-Senfpanade, frisch in der Pfanne raus gebraten, dazu gibt's Bratkartoffeln oder Pommes Frites ^{11 13 17 19 20}

Allgäuer Schwabenteller ^{4 11 13 17 20} 14,90 €
mit Schweinelendchen, vom Grill, Fleischpflanzerl, Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln

Bayerisches Flusszanderfilet vom Grill ^{11 14 17} 21,20 €
in Nussbutter gebraten mit Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln



Weißweine ²²

Offen 0,25 Ltr.

Grüner Veltliner QbA, Österreich	6,50 €
Bianco di Custoza, IGT, Italien	6,30 €
Chardonnay delle Venezie IGT, Italien	7,10 €
Lugana DOC "Griwaldi", Italien	7,10 €
Mugler Riesling, Deutschland	7,80 €

Flaschenweine 0,75 Ltr. ²²

Chardonnay 2018 Weingut Hufnagel, Österreich	23,50 €
strohgelbe Farbe, Apfel- und Zitrusnoten, saftige, erfrischende Säure	
Sauvignon Blanc 2018 Weingut Hufnagel, Österreich	23,50 €
hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Zitrusnote, frischer und feingliedriger Geschmack, würzig-mineralischer Abgang	
Chardonnay delle Venezie IGT "Griwaldo", Italien	21,50 €
strohgelbe Farbe, Apfel- und Zitrusnoten, saftige, erfrischende Säure	
Lugana DOC "Griwaldi", Italien	22,50 €
Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, frische saftige Säure	
Grüner Veltliner Kabinett, Österreich	22,50 €
Weingut Pleil, Pfeffriger Duft mit Grapefruit und Apfel im Bouquet, volle Frucht und rassige Säure	
Grauburgunder Faß 17 trocken, Deutschland	25,80 €
Weingut Thörle, Strahlendes, helles Strohgelb; zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze - frisch, leicht und filigran auf der Zunge	
Riesling "Biengarten" QW, Deutschland	32,80 €
Weingut Mugler, Hellgelb, In der Nase vorerst Zitrus, dann Pfirsich Aromen; Im Mund elegante Frische	

Weinschorle weiß, Rose oder rot ²²

0,25 Ltr. 3,70 € 0,5 Ltr. 6,60 €

Schaumweine ²²

Prosecco "Bertoldi" Spumante, Italien, 0,75 l Fl.	26,50 €
Prosecco Rosé, Le Contesse Frizzante, Italien, 0,75 l Fl.	26,50 €
Champagner Moët & Chandon, 0,75 l Fl.	90,00 €

Hufnagel-Frühstück

(samstags und an ausgewählten Feiertagen von 10:00 – 14:00 Uhr)

Zuckerpuppn ^{11 17 21} 6,30 €
2 frische Croissants, hausgemachte Marmelade, Honig, Butter

Karl Valentin ^{4 6 7 11 20 21} 6,90 €
2 Stück Weißwürste vom Metzgermeister Magnus Bauch mit süßem Händlmaier Senf und einer ofenfrischen Brezn

Hulapalu ^{6 7 11 13 17 20 21} 12,80 €
Frühstücksteller mit einem weichgekochten Landei, kleine Wurst- und Käseauswahl, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb und ein Glas Orangensaft 0,1 Ltr.

New York! ^{4 6 11 13 17 21} 13,90 €
Hausgemachter Pancake mit Ahornsirup, 2 Spiegeleier mit knusprigem Speck, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb, und ein Glas Orangensaft 0,1 Ltr.

Rosamunde ^{11 13 17 18 21} 14,50 €
Frühstücksteller mit einer feinen Käseauswahl, hausgemachte Marmelade, Butter und Frischkäse, dazu gibts 2 Rühreier mit einem Kerndlmix, Joghurt mit frischen Früchten, Brotkorb und ein Glas Orangensaft 0,1 Ltr.

Sissi und Franz ^{11 13 14 17 21} für 2 Personen 28,90 €
Frühstücksteller mit einer Wurst- und Käseauswahl, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, 2 Rühreier oder Spiegeleier wahlweise mit Schinken oder Speck, Joghurt mit Honig und frischen Früchten, hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb und je ein Glas Orangensaft 0,1 Ltr.

Extras

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 Ltr. 5,50 €

Riesen-Milchshake 0,5 l - Erdbeere oder Banane 6,50 €

Glas Prosecco 3,90 €

Glas kalte Milch ¹⁷ 1,80 €

Joghurt mit Honig und frischen Früchten der Saison ¹⁷ 4,90 €

2 Spiegel- oder Rühreier natur ¹³ 3,40 €

2 Spiegel- oder Rühreier mit gebratenem Speck ^{6 7 13} 4,40 €

Hausgemachter Pancake mit Ahornsirup ¹¹ 5,40 €

Kleiner Käse-, Salami-, oder Schinkenteller ^{6 7 17} 6,40 €

Kleiner gemischter Teller (Käse, Schinken, Salami) ^{6 7 17} 5,40 €

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Baguette ^{11 14} 6,40 €

Hausgemachte Marmelade, Nutella ^{15 16 17} oder Waldhonig 1,20 €

Brotkorb ¹¹ 3,30 €

Butter Croissant 2,00 €

a Brezn ¹¹ 1,40 €

Portion Butter ¹⁷ 0,60 €



Vf kqlw h0Mij g

immer am Sonntag (außer an Feiertagen)
zwischen 17:00 und 22:00 Uhr

- * Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^{11 13 17}
- * Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle ^{11 13 17}
- * Zigeunerschnitzel mit Paprikasoße und Pommes Frites ¹¹
- * Putenschnitzel vom Grill mit Currysoße und Reis ^{11 17}

Umbestellungen sind bei diesem Angebot leider nicht möglich

Für 11,90 € könnt's so viel Schnitzel essen, wie reinpasst!

I odp p nxfkhq0P dudvkr q

immer am Montag (außer an Feiertagen und in der Vorweihnachtszeit)
zwischen 17:00 und 22:00 Uhr

- * Belmondo ^{11 17} - Speck, Zwiebeln und Käse
- * Louis de Funes ^{11 17} - Ratatouille und Schafskäse
- * Celentano ^{11 12 17} - Shrimps, Blattspinat, Knoblauch
- * Santana ^{11 17} - Jalapenos, Peperoni, Lauchzwiebeln, Frischkäse
- * Trapattoni ^{6 7 11 17} -

Salami, Schinken, Tomatensoße, Champignons, Mozzarella

Umbestellungen sind bei diesem Angebot leider nicht möglich
Alle Flammkuchen werden zusätzlich mit Sourcream bestrichen.

Für 11,90 € könnt's so viel essen wie rein passt!

i

#

q

Mit wirklich allem was das Herz begehrt
inklusive 3erlei Fruchtsäfte und Prosecco so viel Sie möchten.
4 Stunden lang schlemmen und es sich mit der ganzen Familie
und Freunden gut gehen lassen!

Vom reichhaltigen Frühstück über kalte Platten und Feinkostsalaten, weiterhin
mit mehreren warmen Speisen zum Mittagessen bis hin zu einem Dessertbuffet
inklusive Schokobrunnen!

10:00 – 14:00 Uhr pro Person 25,90 €.

Der Brunch an Weihnachten, Ostern und Pfingsten
geht von 10:00 – 12:45 Uhr und kostet 28,90 € pro Person.

Biere ¹¹

Aus dem Fass

	0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Franziskaner Kellerbier	3,30 €	4,30 €
Löwenbräu Original Hell	3,30 €	4,30 €
Franziskaner Weißbier Hell	3,30 €	4,30 €
Radler hell	3,30 €	4,30 €
Rußn hell	3,30 €	4,30 €

Flaschenbiere ¹¹

	0,33 Ltr.	0,5 Ltr.
Löwenbräu Dunkles		4,30 €
Löwenbräu Alkoholfreies		4,30 €
Franziskaner Weißbier dunkel		4,30 €
Franziskaner Weißbier leicht		4,30 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei		4,30 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Zitrone		4,30 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Blutorange		4,30 €

Becks Pils	3,70 €
Becks Green Lemon	3,70 €

Maßn ¹¹

Helles, Radler	8,40 €
Weißbier, Ruß, Dunkles	8,40 €
Radler dunkel oder Ruß dunkel	8,40 €



Nachspeisen

Gateau au chocolat – lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne ^{11 13 17}	7,90 €
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{11 13 17}	7,90 €
Die wirklich dickste Dampfnudel mit Vanillesoße ^{6 11 13 17}	7,90 €

**Bitte beachten Sie auch unsere Kuchen in der Vitrine
und das Dessert in der Tageskarte**

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	3,60 €
Haferl Milchkaffee ¹⁷	4,20 €
Tasse Cappuccino ¹⁷	3,80 €
Latte Macchiato ¹⁷	4,20 €
Latte Macchiato XXL ¹⁷	6,80 €
Latte Macchiato mit Mandel-, Kokos-, Caramel- oder Praline-Nussgeschmack ¹⁷	4,80 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Becher Kuhmilchkakao mit Sahne ¹⁷	4,00 €
Kindercappuccino (Heiße Milch) ¹⁷	1,80 €

CHAI LATTE ¹⁷	4,20 €
ELEPHANT VANILLA ¹⁷	4,20 €

Unser Teesortiment von BIO Ronnefeldt

Sorten

Darjeeling, Earl Grey, Grüner, Kräuter, Pfefferminze, Früchte,
Rooibos Vanille, Hagebutte, Ingwer oder Kamille



Rotweine ²²

Offen 0,25 Ltr.

Lambrusco „Bella Aura“, Italien	6,50 €
Merlot Corvina IGT, Italien	6,50 €
Blauer Zweigelt, QbA, Österreich	6,80 €
Primitivo Puglia IGT "Luce del Sole", Italien	7,20 €
Montepulciano d' Abruzzo, DOC Farnese, Italien	7,20 €

Flaschenweine 0,75Ltr. ²²

Zweigelt 2017 Weingut Hufnagel, Österreich 23,50 €
rubinrot, angenehme Frucht, sehr harmonisch

Blaufränkisch 2017 Weingut Hufnagel, Österreich 23,50 €
rubinrote Farbe, sehr fruchtig nach reifen Beeren, würziger
Geschmack, milde Tannine, langer Abgang

Primitivo Puglia IGT "Luce del Sole", Italien 21,50 €
Fossalta di Piave, dunkles Rubinrot, reife Waldfrüchte,
Feine Würze von Nelken, Zimt und weißem Pfeffer

Montepulciano d' Abruzzo DOC Farnese, Italien 21,80 €
Dunkles Rubinrot, üppiger Duft von Früchten, saftige
gut eingebundene Säure, feine strukturgebende Tannine

Merlot del Friuli DOC "Griwaldo" Barrique 23,80 €
Italien, Dunkle Kirschen und Waldbeeren,
feine Vanillenote, weiche Tannine

Cabernet Sauvignon Colomba Bianca IGT 25,90 €
Sizilien, Johannisbeere, dunkle Waldbeeren
und zarte Rauchnote, abrundende Tannine

Blauer Zweigelt QbA, Weingut Heinrich 35,90 €
Österreich, im Bukett Pflaume Schwarzkirsche,
elegant am Gaumen, gute Länge, im Barrique gereift

Roséwein ²² 0,25 Ltr. 6,80 € 0,75 Ltr. Flasche 19,50 €

Bardolino Ciarretto D.O.C. Sartori, Italien

Feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus,
leicht und frisch



Vegetarische und kleine Sachen

A frische Brezn	1,40 €
Zwei Stück Weißwürstl vom Metzgermeister Magnus Bauch mit süßem Händlmaier Senf und einer frischen Brezn ^{4 6 7 11 20} (nur bis 16:00 Uhr)	6,90 €
Kartoffelpuffer mit gegrilltem Ziegenkäse auf buntem Marktgemüse ^{11 13 17}	11,90 €
Räucherlachsscheiben mit Sourcream ^{11 14 17} Salateck und Bratkartoffeln	12,50 €
Rahmige Schinkennudeln mit Zwieberl, Ei und gemischtem Salat ^{7 11 13 17 20}	11,50 €
Gemüseplatte mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Champignonrahm und Spiegelei ^{13 17}	11,80 €
Omas Rahmschwammerlragout ^{11 13 17} mit handgedrehten Semmelknödeln und frischen Kräutern	11,80 €
Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln im Emaille Töpferl serviert, dazu reichen wir einen kleinen gemischtem Salat ^{11 13 17}	11,80 €
Veganes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis	11,90 €
Fleischpflanzerl - hausgemacht und saftig, mit Senf, Bratensoße und selber gmachtn Kartoffel-Gurkensalat ^{11 13 19 20}	11,80 €
6 Nürnberger Rostbratwürstl resch gebraten auf deftig frischem Fasssauerkraut mit Senf und Hausbrot ^{4 6 7 11 20}	11,20 €
Altbayerisches Bauerngröstl ^{4 11 13 17 19} goldbraun angeröstete Kartoffeln und Knödel mit Schweinsbratenwürfeln, Speck, Zwieberl und Ei, dazu unser würziges Bratensafterl, serviert mit Salateck	11,90 €

Klare Schnäpse 2cl

Hufnagel's Hausgeist, Grappa di Vinacce Bianca	3,60 €
Tequila weiß oder braun, Wodka Absolut	3,60 €
A gscheads Asbach Rüscherl 4cl	3,50 €

Kärntner Tauernschnapsspezialitäten 2 cl

Unsere wirklich ganz besonderen!

Haselnuss, Williamsbirne, Johannisbeer, Marille, Obstler, Zirmschnaps, Zirbengeist, Heuschnaps, Bratapfellikör	4,20 € 4,20 €
--	------------------

Kräuterschnäpse 2 cl

Fernet Branca, Fernet Menta, Jägermeister, Averna oder Ramazzotti, Hirschkuss Kräuter	3,60 €
--	--------

Cognac und Brandy 4 cl

Remy Martin V.S.O.P., Hennessy VS	8,80 €
Osborn Veterano	6,60 €
Metaxa 7*	6,80 €
Lepanto	9,80 €

Rum 4 cl

Bacardi, Captain Morgan Spiced Gold	5,20 €
Havanna Club 3 Jahre oder Myers's	5,20 €

Liköre 2 cl

Frangelico, Kahlua, Baileys, Amaretto, Sambuca, Grand Marnier	3,60 €
--	--------

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish, Jim Beam Bourbon	4,80 €
Jack Daniels, Johnnie Walker Red, Southern Comfort	5,80 €
Johnnie Walker Black 12 Jahre, Chivas Regal 12 Jahre oder Glenfiddich single Malt 12 years	8,50 €
Glenmorangie single Malt 10 years	8,50 €

Longdrinks 4 cl

Gin Tonic ² , Wodka Tonic ² , Wodka Lemon ² , Rum Cola ¹	7,80 €
Jim Beam Cola ¹ , Jack Daniels Cola ¹ , Bacardi Cola ¹	8,80 €
Absolut Wodka mit Red Bull ⁵	8,80 €
Bombay Gin mit Tonic ²	10,50 €
Hendrix oder Illusionist Gin mit Gurkenscheibe und Tonic ²	10,80 €
The Duke Gin oder Tanqueray Gin mit Tonic ² und Gurke	10,80 €
Wodka 360 mit Bitter Lemon, Zitronenlimo oder Tonic ²	10,80 €

**Unsere Cocktails, Sprizz, Hugos und sonstige Leckereien
ersehen Sie bitte in unserer separaten Cocktailkarte**

