

## Hufnagels Wochenkarte täglich von 12:00 Uhr – 21:00 Uhr

**Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl** und Schnittlauch 5,80

**Karotten-Ingwersuppe** mit Sahnehaube und Grünzeug 6,80

Krosses **Knoblauchbutterbaguette** 4,90 €

**Hiatamadl** – kunterbunter Salatteller mit Putenbruststreifen vom Grill, Balsamicodressing und Sonnenblumenkernen 14,90

**Ziegenpeter** – Großer Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig-Senfdressing 14,90

**Schäfer Heinrich** – Bunt gemischte Salatplatte mit angeschmolzenem Schafskäse, Kalamataoliven und Balsamicodressing 14,90

**Chill Out!** - Knackiger Salatteller mit gebratenen Sweet Chili Rindfleischstreifen und Balsamicodressing 15,50

Kleiner **Beilagensalat** zum Hauptgericht 3,60

Nackerter - Großer Salatteller mit Balsamicodressing 9,20

Cremiger Münchner **Obazda** mit Biergartenradi und Kürbiskernbrot 9,90

**Münchner Wurstsalat** mit Zwieberl, Essiggurkerl und Brot 8,80

**Schweizer Wurstsalat** wie oben mit zusätzlich Kasstreifen und Brot 9,20

**Perlacher Lumpenteller** mit Obazda, Kaminwurzn, Fleischpflanzerl, Wurstsalat, Bratenstückerl, südtiroler Speck, fein garniert mit Butter und Hausbrot 13,50

**Gemüseplatte** mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Champignonrahm und Spiegelei 12,50

**Hausgemachte Ravioli** mit Spargelfüllung in Nussbutter mit frischem Parmesan und Rucola 12,90

**Veganes Thaicurry** mit Gemüse und Basmatireis 11,90 wahlweise mit Putenbruststreifen vom Grill 14,90

Omas **Rahmschwammerlragout** mit handdrahte Semmelknödel und frische Kräuter 11,90

**Flammkuchen Elsässer Art** mit Schmand, Käse, Speck und Zwieberl 11,90

**Flammkuchen S&Z** mit Schmand, Gemüse, Schafs- und Ziegenkäse 11,90

**Allgäuer Kasspatzen** mit Röstzwiebeln im Emaille Töpferl serviert, dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat 11,90

Zarte **Putenschnitzel Natur** vom Grill mit Butterspätzle und Pilzrahmsoße 15,50

**Fleischpflanzerl** - hausgemacht und saftig, mit Senf, Bratensoße und selber gmachtn Kartoffelsalat 11,90

**Zwiebelrostbraten** aus der irischen Rinderlende 200g. mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 22,50

Meine eigene ganze **Schweinshaxe**, knusprig gebraten mit Kartoffelknödel Bratensoße und Speckkrautsalat 16,90

**Allgäuer Schwabenteller** mit Schweinelendchen, vom Grill, Fleischpflanzerl, Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln 15,50

**Jungschweinebraten** aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei Knödel und Speckkrautsalat 13,50

*Immer ab 16:00 Uhr. Sonntags ganztägig*

**Portion frische Spareribs** mit Pommes Frites und Salat 14,90

**„Erwachsenen – Portion“ frische Spareribs** mit Pommes Frites und Salat 19,90

**„Braumeisterschnitzel“** – Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende mit Bergkäse und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt,

auf goldbraun gerösteten Kartoffel- und Semmelknödeln mit Dunkelbiersoße 15,90

Zwei **Butterschnitzel "Wiener Art"**, aus der Schweinelende, wellig und goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln oder Pommes 14,90

**Münchner Schnitzel** in der Meerrettich-Senfpanade, frisch in der Pfanne raus gebraten, dazu gibt's Bratkartoffeln oder Pommes Frites 15,90

**Lachsforellenfilet vom Grill** in Rosmarin-Knoblauchbutter mit Dampfkartoffeln und frischem Marktgemüse 19,80

**Ois Dessert gibt's dann no...**

Frische **Apfelkücherl** in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,90

Geateau au chocolat - **Kleiner Schokokuchen** mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,90

Dicke **Dampfnudel** mit Vanillesoße 7,90

**Wir wünschen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!**

## Die Getränke heut´ ...

### **Weißwein offen**

Chardonnay delle Venezie IGT "Griwaldo" 0,25l 7,80  
Lugana DOC "Griwaldi", Italien 0,25l 7,80  
Grüner Veltliner Kabinett, Österreich 0,25l 7,20  
Mugler Riesling, Deutschland 7,90 €

### **Rotwein offen**

Merlot Corvina I.G.T., Italien 0,25l 7,20  
Montepulciano d´Abruzzo, Italien 0,25l 7,30  
Blauer Zweigelt, Österreich 0,25l 7,30

### **Rosewein offen**

Bardolino Ciaretto D.O.C. Sartori, Italien 0,25l 7,20

**Weinschorle** 0,25l/3,70 0,5l/6,60, verschiedene **Sprizz, Lillet Wildberry und Hugo** 6,90

### **Biere**

Franziskaner Kellerbier, Helles,  
Weißbier, Weißbier dunkel, Leichtes Weißbier, Alkoholfreies Weißbier,  
Dunkles Bier, Russ, Radler, Alkoholfreies Bier, 0,5l/4,50  
Becks Pils, Green Lemon 0,33l/3,80  
A Maß Bier 8,80

### **Alkoholfreie Getränke**

Tafelwasser 0,3l/3,10 0,5l/3,70, Gerolsteiner Still oder Spritzig 0,25l/3,30 0,75l/6,30,  
verschiedene Saftschorlen, Afri Cola, Afri Cola Light und Spezi, Limo weiß und gelb 0,5l/4,50,  
Unsere hausgemachte Limonade in verschiedenen Geschmacksrichtungen 6,00  
Riesiger XXL-Eistee, voll aufgepimpt in vielen Geschmacksrichtungen 6,90

### **Heißgetränke**

Tasse Kaffee 3,60, Cappuccino 3,90, Milchkaffee 4,30, Latte Macchiato 4,30  
Espresso 2,20, doppelter Espresso 3,60, Chai Latte 4,30  
Heiße Schokolade 4,00, verschiedene BIO Ronnefeld Tees 3,30

**Verschiedene Schnapslerl aus unserer Mölltal Line 2cl 4,30 €**

**Viele weitere Spirituosen, unser Hausgeist, Kräuter und Liköre 2cl 3,60**

**Verschiedene Cocktails und Longdrinks** ersehen Sie in unserer **Cocktailkarte!**

**Falls Sie andere oder besondere Getränkewünsche haben,  
fragen Sie bitte einfach Ihre Bedienung.**

Wir haben in neue Ausstattungen investiert und versucht, uns komplett neu zu organisieren.  
Alle Erfahrungswerte der letzten Jahre sind weg und müssen neu entwickelt werden.  
Dies Bedarf ein wenig Eurer Geduld, wenn es hier und da noch ein wenig holprig ist.  
Schön, dass Ihr wieder da seid!