

Aperitif 0,35 Ltr.

Verschiedene Sprizz	6,90
Alpen-Sprizz 3 Marillensirup, Soda, Himbeer, Prosecco, Lime Juice, Limette, Eis	
Weißbier-Sprizz 3 Weißbier, Aperol, Soda, Orange, Eis	
Kizz-Sprizz Weißbier , Aperol, Soda, Orange, Eis	
Wildberry-Sprizz Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren, Eis	
Hufnagel Hugos	6,90
Mit Holunder, Erdbeere, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Brombeere, Himbeere, Waldmeister, Pfirsich, Mango oder Melone	
Die leckere LInDa – s´Gspusi vom Hugo	7,50
Limettensaft, Ingwersirup, Dattelsirup, Soda, Prosecco und Eis	

voraus oder einfach so...

Klare Rinderkraftbrühe 11 17 19 mit frischen Kräutern und wahlweise Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl	5,80
Cremige Karotten-Ingwersuppe 11 17 19 mit Sahnehauberl und italienischem Brotstangerl	6,80
Krosses Knoblauchbutterbaguette 11 17	4,90
Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl	4,90

Jetzt hama den Salat...

Kleiner bunter Beilagensalat (zum Hauptgericht)	3,60
Schäfer Heinrich - Bunt gemischte Salatplatte mit ange- schmolzenem Schafskäse, Kalamataoliven und Balsamicodressing 17	14,90
Ziegenpeter – Großer Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig-Senfdressing 17 20	14,90
Hiatamadl - mit Putenbruststreifen vom Grill, Joghurt-Kräuter dressing und Sonnenblumenkernen 17	14,90
Chillout - Knackiger Salatteller mit gebratenen Chili-Rindfleischstreifen und Balsamicodressing 3 17	15,50
Nackerter - Großer Salatteller mit Dressing nach Wahl	9,20 €

Hufnagel Schmankerl

Jungschweinebraten aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei Knödel und Speckkrautsalat 4 11 13 17	13,50
Meine eigene ganze Schweinshaxe , knusprig gebraten mit Kartoffelknödel Bratensoße und Speckkrautsalat 4 11 13 17	16,90
Allgäuer Schwabenteller mit Schweinelendchen, vom Grill, Fleischpflanzerl, Zarte Putenschnitzel Natur vom Grill mit Butterspätzle und Pilzrahmsoße Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln, alternativ auch vom Schwein 4 11 13 17 20	15,90
„Braumeisterschnitzel“ – Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende mit Bergkäse und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt, auf goldbraun gerösteten Kartoffel- und Semmelknödeln mit Dunkelbiersoße 11 13 17	15,90
Zwei Butterschnitzel "Wiener Art" , aus der Schweinelende, wellig und goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln oder Pommes 11 13 17	14,90
Münchner Schnitzel in der Meerrettich-Senfpanade, frisch in der Pfanne raus gebraten, dazu gib'ts Bratkartoffeln oder Pommes Frites 4 11 13 17 19 20	15,90
Zwiebelrostbraten aus der irischen Rinderlende 200g mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 11 13 17	22,50
Rinderlendensteak vom irischen Weideochsen 200g, mit Kräuterbutter, 2erlei Dips und wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites 13 17	22,50
Ladysteak aus der Rinderlende vom irischen Weiderind, 120g mit Kräuterbutter, 2erlei Dips und wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites 4 11 13 17	17,90
Lachsforellenfilet vom Grill in Rosmarin-Knoblauchbutter mit Dampfkartoffeln und frischem Marktgemüse 11 14 17	19,90

Vegetrisch

Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln im Emaille Töpferl serviert, dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat 11 13 17	11,90
Gemüseplatte mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Champignonrahm und Spiegelei 13 17	12,50
Omas Rahmschwammerlragout mit handdrahte Semmelknödel und frische Kräuter 11 13 17	11,90
Veganes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis, wahlweise mit Putenbruststreifen vom Grill	11,90 14,90

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, Käse, Speck und Zwieberl 11 13 17	11,90
Flammkuchen S&Z mit Schmand, Gemüse, Schafs- und Ziegenkäse 11 13 17	11,90

Dessert

FrISChe Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne 11 13 17	7,90
Geateau au chocolat - Kleiner Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne 11 13 17	7,90
Dicke Dampfnudel mit Vanillesoße 6 11 13 17	7,90
Imperator Nonsens – Karamellisierter Kaiserschmarrn im Pfandl serviert mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster, auf Wunsch mit Rosinen 11 13 17	9,90

Gerne reichen wir Ihnen Wunsch die Liste mit den Allergenen und Zustroffen raus.