Aperitif 0,35 Ltr.

Verschiedene Sprizz 7,50

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 7,50
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 5,90
mit frischen Kräutern und wahlweise Pfannkuchenstreifen
oder Grießnockerl

Cremige Karotten-Ingwersuppe 11 17 19 6,90
mit Sahnehauberl und italienischem Brotstangerl

Krosses Knoblauchbutterbaguette 11 17 4,90

Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl 4,90

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art 11,90
mit Schmand, Käse, Speck und Zwieberl 11 13 17

Flammkuchen S&Z 11,90
mit Schmand, Gemüse, Schafs- und Ziegenkäse 11 13 17

Jetzt hama den Salat...

Kleiner bunter Beilagensalat (zum Hauptgericht) 3,60

Scharfer Heinrich - Bunt gemischte Salatplatte mit angeschmolzenem Schafskäse, Kalamataoliven und Balsamicodressing 17 14,90

Ziegenpeter – Großer Salatteller 14,90
mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig-Senfdressing 17 20

Hiatamadl - mit Putenbruststreifen vom Grill, 14,90
Joghurt-Kräuterdressing und Sonnenblumenkernen 17

Chillout - Knackiger Salatteller mit gebratenen 15,90
Chili-Rindfleischstreifen und Balsamicodressing 3 17

Nackerter - Großer Salatteller mit Dressing nach Wahl 9,50 €

Hufnagel Schmankerl

Jungschweinebraten aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, 13,80
Dunkelbierjus, 2erlei Knödel und Speckkrautsalat 4 11 13 17

Meine eigene ganze **Schweinshaxe**, knusprig gebraten mit Kartoffelknödel 16,90
Bratensoße und Speckkrautsalat 4 11 13 17

Allgäuer Schwabenteller mit Schweinelendchen vom Grill, Fleischpflanzerl, 15,90
Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln, alternativ auch von der Pute 4 11 13 17 20

Zarte **Putenschnitzel Natur** vom Grill mit Butterspätzle und Pilzrahmsoße 15,90

„Braumeisterschnitzel" – Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende mit Bergkäse 15,90
und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt, auf goldbraun gerösteten Kartoffel-
und Semmelknödeln mit Dunkelbiersoße 11 13 17

Zwei **Butterschnitzel "Wiener Art"**, aus der Schweinelende, wellig und goldbraun 14,90
gebraten, mit Bratkartoffeln oder Pommes 11 13 17

Münchner Schnitzel in der Meerrettich-Senfpanade, frisch in der Pfanne raus gebraten, 15,90
dazu gibt's Bratkartoffeln oder Pommes Frites 4 11 13 17 19 20

Zwiebelrostbraten aus der irischen Rinderlende 200g mit Kräuterbutter, 22,80
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 11 13 17

Rinderlendensteak vom irischen Weideochsen 200g, 22,80
mit Kräuterbutter, 2erlei Dips und wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites 13 17

Ladysteak aus der Rinderlende vom irischen Weiderind, 120g mit Kräuterbutter, 18,50
2erlei Dips und wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites 4 11 13 17

Lachsforellenfilet vom Grill in Rosmarin-Knoblauchbutter mit Dampfkartoffeln 19,90
und frischem Marktgemüse 11 14 17

Vegetarisch

Allgäuer **Kasspatzen** mit Röstzwiebeln im Emaille Töpferl serviert, 11,90
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat 11 13 17

Gemüseplatte mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, 12,50
Champignonrahm und Spiegelei 13 17

Omas Rahmschwammerlragout mit handdrahte Semmelknödel und frische Kräuter 11 13 17 11,90

Veganes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis, 12,50
wahlweise mit Putenbruststreifen vom Grill 14,90

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
Süßer und sündiger Flammkuchen mit Vanillecreme, Himbeeren, Waldheidelbeeren, 11,90
schee eigstaubt mit Vanilleeis 11 13 17

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch die Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen.

Frei von dem was "komisch" macht

	0,3 l	0,5 l
Afri Cola*1*3 oder Afri Cola Light*1*3	3,50	4,50
Bluna gelbes Limo*3	3,50	4,50
Weißes Limo	3,50	4,50
Bluna Cola Mix*1*3	3,50	4,50
Apfelschorle, Orangensschorle	3,50	4,50
Grapefruit-, Himbeerschorle	3,50	4,50
Rhabarberschorle	3,50	4,50
Johannisbeer- Mangoschorle	3,50	4,50
Maracuja- oder Pfirsichschorle	3,50	4,50
Kirsch- oder Ananasschorle	3,50	4,50
Cranberry-, Himbeerschorle	3,50	4,50
Tafelwasser	3,20	3,80

Hausgemachte Limonade 6,00
Holunder, Brombeere, Melone, Rhabarber,
Maracuja, Pfirsich, Waldmeister, Himbeere,
Kirsche, Mango, Erdbeere

Gerolsteiner Gourmet still/spritzig 0,25 l		3,40
Gerolsteiner Gourmet still/spritzig 0,75 l		6,40
Schweppes Bitter Lemon*2, Tonic Water*2 oder Ginger Ale*3, Wildberry 0,2 l		3,60
Red Bull 0,25 l Dose *1*3*5		3,80

Säfte 0,3 ltr.

Apfelsaft, Orangensaft	3,50
Grapefruitsaft	3,50
Himbeer- oder Maracujanektar	3,50
Johannisbeer- oder Kirschnektar	3,50
Ananas- oder Cranberrysaft	3,50
Pfirsichnektar	3,50
Rhabarbernektar	3,50
Große Säfte	6,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee 3,60	3,60
Cappuccino 3,90	3,90
Milchkaffee 4,40	4,40
Latte Macchiato 4,40	4,40
Espresso 2,20	2,20
doppelter Espresso 3,60	3,60
Chai Latte 4,40	4,40
Heiße Schokolade 4,00	4,00
verschiedene BIO Ronnefeld Tees 3,30	3,30

Klare Schnäpse 2 cl

Hufnagel´s Hausgeist	3,60
Grappa di Vinacce Bianca	3,60
Gordons Gin	3,60
Absolute V odka	3,60
Tequila weiß oderbraun	3,60

Unsere "Besten" vom Mölltal

Haselnuss, Williamsbirne, Johannisbeere	4,40
Zirmschnaps, Zirbengeist	4,40
Schokolikör, Bratapfellikör	4,40

Cognacs und andere Brandy's 4 cl

Osborne Veterano	6,60
Metaxa 7*	6,80
Lepanto	9,80
Remy Martin V.S.O.P.	8,80

Rum 4 cl

Bacardi	5,20
Havanna Club 3 Jahre	5,20
Myers's	5,20

*1 Koffein
*2 Chinin
*3 Farbstoff
*4 Phosphat
*5 Taurin

Biere aus dem Fass 11

Franziskaner Kellerbier	0,5 l	4,50
Löwenbräu Original Hell	0,5 l	4,50
Hotzenplotz Löwenbräu Original Hell	0,3 l	3,50
Franziskaner Weißbier Hell	0,5 l	4,50
Hotzenplotz Franziskaner Weißbier Hell	0,3 l	3,50
Radler hell	0,5 l	4,50
Hotzenplotz Radler hell	0,3 l	3,50
Rußn hell	0,5 l	4,50
Hotzenplotz Rußn hell	0,3 l	3,50

Flaschenbiere 11

Löwenbräu Dunkles	0,5 l	4,50
Franziskaner Kellerbier	0,5 l	4,50
Löwenbräu Alkoholfreies	0,5 l	4,50
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	4,50
Franziskaner Weißbier leicht	0,5 l	4,50
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50
Becks Pils	0,33 l	3,80
Becks Green Lemon	0,33 l	3,80
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Limette, Blutorange	0,5 l	4,50

Maßn 11

Helles, Radler	8,80
Weißbier, Ruß, Dunkles,	8,80
Radler dunkel oder Ruß dunkel	8,80

Kräuterschnäpse 2 cl

Fernet Branca	3,60
Fernet Menta	3,60
Jägermeister	3,60
Averna	3,60
Ramazzotti	3,60

Likör 2 cl

Kahlua	3,60
Baileys	3,60
Amaretto di Saronno	3,60
Sambuca	3,60

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish	4,80
Jim Beam Bourbon	4,80
Jack Daniels Tennessee	5,80
Johnnie Walker Red	5,80
Southern Comfort	5,20
Johnnie Walker Black 12 Jahre	7,50
Chivas Regal 12 Jahre	7,50
Glenfiddich single Malt 12 years	8,50
Glenmorangie single Malt 10 years	8,50

Cocktails und Longdrinks
ersehen Sie bitte
in unserer separaten Cocktailkarte

Roséwein

Bardolino Ciaretto D.O.C. Sartori, Italien 7,20
Feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus,
leicht und frisch im 0,25 ltr. Schopperl 21,00
0,75 ltr. Flasche

Schaumweine

Prosecco "Bertoldi" Frizzante, Italien, 0.75 l Fl.	27,50
Prosecco Rose " Le Contesse " Frizzante 0,75 l Fl.	27,50
Champagner "Moet Chandon Brut", 0,75 l Fl.	90,00

Weißweine offen 0.25 l

Grüner Veltliner QbA, Österreich	7,20
Bianco di Custoza, IGT., Italien	7,20
Chardonnay delle Venezie IGT, Italien	7,80
Lugana DOC "Griwaldi", Italien	7,80
Mugler Riesling, Deutschland	7,90

Weißweine 0.75 l Flaschen

Chardonnay 2018 Weingut Hufnagel, Österreich 24,50
strohgelbe Farbe, Apfel- und Zitrusnoten, saftige, erfrischende Säure

Sauvignon Blanc 2018 Weingut Hufnagel, 24,50
Österreich, hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Zitrusnote,
frischer und feingliedriger Geschmack, würziger Abgang

Chardonnay delle Venezie IGT "Griwaldo" 22,50
Italien, strohgelbe Farbe, Apfel- und Zitrusnoten,
saftige, erfrischende Säure

Grüner Veltliner Kabinett, Österreich 23,50
Weingut Pleil, Pfeffriger Duft mit Grapefruit
und Apfel im Buket, volle Frucht und rassige Säure

Lugana DOC "Griwaldi", Italien 29,50
Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose
und Pfirsich, frische saftige Säure

Grauburgunder Faß 17 trocken, Deutschland 26,80
Weingut Thörle, Strahlendes, helles Strohgelb; zartes Bouqet
mit einem Hauch von Würze - frisch, leicht und filigran auf der Zunge

Riesling "Biengarten" QW, Deutschland 33,80
Weingut Mugler, Hellgelb, In der Nase vorerst Zitrus,
dann Pfirsich Aromen; Im Mund elegante Frische

Weinschorle weiß, rot	0.25 l	3,80
Weinschorle weiß, rot	0.50 l	6,80
"Sprizz" - Wein, Aperol, Soda auf Eis, 35 cl		7,50
"Hugo" - Minze, Prosecco, Holunder, Limette und Soda auf Eis 35 cl		7,50
"Kitz Sprizz" - Minze, Roséwein, Holunder, Limette und Soda auf Eis 35 cl		7,50
"Lillet Wildberry"- Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren Mix auf Eis 35 cl		7,50
LInDa - Limette, Ingwer, Dattelsirup, Prosecco Soda auf Eis 35cl		7,50

Rotweine offen 0.25 l

Merlot Corvina IGT, Italien	7,20
Blauer Zweigelt, QbA, Österreich	7,30
Primitivo del Salento IGT, Italien	7,80
Montepulciano d´Abruzzo	7,80
Lambrusco "Bella Aura"	7,20

Rotweine 0.75 l Flaschen

Zweigelt 2017 Weingut Hufnagel, Österreich 24,50
rubinrot, angenehme Frucht, sehr harmonisch

Blaufränkisch 2017 Weingut Hufnagel, Österreich 24,50
rubinrote Farbe, sehr fruchtig nach reifen Beeren,
würziger Geschmack, milde Tannine, langer Abgang

Primitivo del Salento IGT, Italien 22,80
Feine Würze, am Gaumen voller Körper, mollige Frucht,
fruchtbetonte Länge im Abgang

Montepulciano d´Abruzzo DOC Farnese, Italien 22,80
Dunkles Rubinrot, üppiger Duft von Früchten, saftige
gut eingebundene Säure, feine strukturgebendes Tannine

Merlot del Friuli DOC Colomba Bianca IGT 24,80
Sizilien, Johannisbeere, dunkle Waldbeeren
und zarte Rauchnote, abrundende Tannine

Cabernet Sauvignon Colomba Bianca 26,90
Sizilien, Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen,
in der Nase typische Johannisbeere, dunkle Waldbeeren
und zarten Rauchnoten, feine Säure und stützende,
brundende Tannine. 100% Cabernet Sauvignon

Blauer Zweigelt QbA, Weingut Heinrich 36,90
Österreich, im Bukett Pflaume Schwarzkirsche,
elegant am Gaumen, gute Länge, im Barrique gereift