

Hufnagel's Wochenkarte

täglich ab 16.00 Uhr, Wochenende und Feiertag ab 12.00 Uhr

* **Aperitiv der Woche – „Lillet Vive“**

Lillet, Tonic Water, Beeren, Limette, Minze und Eis 7,50

* **Cocktail der Woche – „Whiskey Sour“**

Jack Daniels, Eiweis, Zitronensaft und Zuckersirup 8,90

* **Rotweinempfehlung– „Blaufränkisch 2017“ Weingut Hufnagel, Österreich**

0,1 Ltr. 3,50 / 0,25 Ltr. 8,20 / 0,75 Ltr. 24,50

* **Weißweinempfehlung – „Chardonnay 2018“ Weingut Hufnagel, Österreich**

0,1 Ltr. 3,50 / 0,25 Ltr. 8,20 / 0,75 Ltr. 24,50

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

Vegane Schmankerl der Woche

* **Chili sin carne** – Veganes Chili mit Quinoa und Tortilla Chips 11,90

* **Veganer Flammkuchen** mit Tomatensoße, veganem Käse und Gemüse 11,90

* **Hausgemachte Teigtaschen mit Kürbisfüllung**, in Nussbutter geschwenkt mit glacierten Kirschtomaten, Rucola und frischem Parmesan 13,90

* **Perlacher Lumpenteller** mit Obazda, Kaminwurz, Fleischpflanzerl, Salami, Parmaschinken, südtiroler Speck, fein garniert mit Butter und Hausbrot 13,80

* **Bauerngröstl** mit Bratenstückerl, Speck, Gemüse, Spiegelei und Salateck 11,90

* **6 Stück Nürnberger Rostbratwüschl**, resch gebraten, auf Sauerkraut mit Senf und Bratkartoffeln 11,90

* **Fleischpflanzerl** - hausgemacht und saftig, mit Senf, Bratensoße und wahlweise größte Knödel oder selbst gemachten Kartoffelsalat 11,90

* **Grillteller** mit Rinder- und Schweinelende, gebratenen Speck und einem Putensteak, dazu reichen wir Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse 19,50

* **Filetpfandl - Zarte Schweinefiletmedaillons** mit hausgemachten fein angerösteten Butterspätzle, Schwammerlrahm und Preiselbeeren 19,80

* **Original Wiener Schnitzel vom Kalb** in Butterschmalz rausgebraten mit Preiselbeeren und wahlweise Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat 22,80

* **1/4 resche Schloßhofente** mit Kartoffelknödel und Blaukraut 14,90 mit einer **1/2 Ente** 19,90

Ois Dessert gibt's dann no

* **Imperator Nonsens – Karamellisierter Kaiserschmarrn** im Pfandl serviert mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster, auf Wunsch mit Rosinen 10,90

* **Eiskaffee** oder **Eisschokolade** 4,90 € * **Gemischter Eisbecher** mit Vanille, Schokolade, Walnuss, Brombeere, Himbeere Sorbet oder Erdbeere 1,30 / je Kugel

**Einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem Wirtshaus
wünscht Ihnen Ihr Hufnagel-Team**

Hufnagel's weekly menu

daily from 16.00 h, weekend and holiday from 12.00 h

* **Aperitif of the week – „Lillet Vive“**

Lillet, tonic water, berries, lime, mint and ice 7,50

* **Cocktail of the week – „Whiskey Sour“**

Jack Daniels, egg white, lemon juice and sugar syrup 8.90

* **Red wine recommendation- "Blaufränkisch 2017" Winery Hufnagel, Austria**

0,1 Ltr. 3,50 / 0,25 Ltr. 8,20 / 0,75 Ltr. 24,50

* **White wine recommendation - "Chardonnay 2018" Winery Hufnagel, Austria**

0,1 Ltr. 3,50 / 0,25 Ltr. 8,20 / 0,75 Ltr. 24,50

* **"Goat Peter" - Large colorful salad plate with grilled goat cheese and honey mustard dressing 14,90**

* **Mushroom dumpling slices** on fresh market vegetables 12,90

Vegan delicacies of the week

* **Chili sin carne** - Vegan chili with quinoa and tortilla chips 11,90

* **Vegan tarte flambée** with tomato sauce, vegan cheese and vegetables 11,90

* **Homemade dumplings** with pumpkin filling, tossed in nut butter with glazed cherry tomatoes, arugula and fresh parmesan 13,90

* **Perlacher cold cut** with Obazda, Kaminwurz, meat patties, salami, Parma ham, South Tyrolean bacon, finely garnished with butter and house bread 13,80

* **Farmer's roast** with pieces of roast, bacon, vegetables, fried egg and salad 11,90

* **6 pieces of Nürnberger Rostbratwüsch**t, crisp fried, on sauerkraut with mustard and fried potatoes 11,90

* **Meat patties** - homemade and juicy, with mustard, gravy and a choice of grilled dumplings or homemade potato salad 11,90

* **Grilled plate** with beef and pork loin, fried bacon and a turkey steak, served with herb butter, French fries and market vegetables 19,50

* **Fillet of pork** with homemade finely roasted egg spaetzle, mushroom cream and cranberries 19,80

* **Original Viennese Schnitzel of veal fried** in clarified butter with cranberries and choice of fried potatoes, French fries or potato salad 22,80

* **1/4 roast duck** with potato dumplings and red cabbage 14.90 with a **1/2 duck** 19.90

dessert

* **Caramelized Kaiserschmarrn** served in the pan with almond slivers, apricot and plum roast, with raisins if desired 10,90

* **Iced coffee or ice chocolate 4,90 €**

* **Mixed sundae with vanilla, chocolate, walnut,**

blackberry, raspberry sorbet or strawberry 1,30 / per scoop

Enjoy your meal and have a nice stay