

# Hufnagel's Wochenkarte

täglich ab 16.00 Uhr, Wochenende und Feiertag ab 12.00 Uhr

## \* **Aperitiv der Woche – „Tocco Rosso“**

Campari, Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze und Eis 7,50

## \* **Cocktail der Woche – „New York Sour“**

Jack Daniels, Zitronensaft, Zuckersirup, Rotwein und Eiweiß 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

\* **Feine Kürbiscremesuppe** mit Chili, Ingwer, Kürbisöl und Kräutercroutons 6,90

## **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

\* **Brizza** ( Pizza aus Brezenteig ) mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse 11,90

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

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

\* **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

\* Wuidara **Hirschkalbsgulasch** mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne 19,50

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

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

\* **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 - "Tocco Rosso"**

Campari, elderflower syrup, prosecco, soda, mint and ice 7.50

## \* **Cocktail of the week - "New York Sour"**

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

## \* **Red wine recommendation - "Blaufränkisch 2017" Weingut Hufnagel, Austria**

0.1 ltr. 3.50 / 0.25 ltr. 8.20 / 0.75 ltr. 24.50

## \* **White wine recommendation - "Chardonnay 2018" Weingut Hufnagel, Austria**

0.1 ltr. 3.50 / 0.25 ltr. 8.20 / 0.75 ltr. 24.50

\* **Fine pumpkin cream soup with chili, ginger, pumpkin oil and herb croutons 6.90**

## **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**

\* **Brizza (pizza made from pretzel dough) with sour cream, bacon, onions and cheese 11.90**

\* **Perlacher rag plate with Obazda, Kaminwurzn, meat patties, salami, Parma ham, South Tyrolean bacon, finely garnished with butter and house bread 13.80**

\* **6 pieces of Nürnberger Rostbratwüscht, roasted crisp, on sauerkraut with mustard and fried potatoes 11.90**

\* **Original Wiener Schnitzel from veal fried in clarified butter with cranberries and optionally fried potatoes, french fries or potato salad 22.80**

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

\* **venison veal goulash with butter spaetzle and cranberry pear 19.50**

## **dessert**

\* **Imperator Nonsens - Caramelized Kaiserschmarrn served in a Pfandl with almond slivers, apricot and plum roast, on request with raisins 10.90**

\* **Mixed ice cream sundae with vanilla, chocolate, walnut, Blackberry, raspberry sorbet or strawberry 1.30 / per scoop**

**Enjoy your meal and have a nice stay**