

Hufnagel's Wochenkarte

von 09.05. – 15.05.2022

täglich ab 16.00 Uhr, **Wochenende und Feiertag** ab 12.00 Uhr

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

Campari, Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Eis 7,90

* **Cocktail der Woche – „Sweet Dreams“**

Wodka, Peach Tree, Himbeersirup, Zitronen-Grapefruitsaft, weiße Limo, Eis 8,90

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

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

* **Weißweinempfehlung – „Grüner Veltiner“ Weingut Pleil Hufnagel, Österreich**

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

* **Feine Spargelcremesuppe** mit Croutons und Schnittlauch 6,90

* **Münchener Wurstsalat** mit Zwiebel, Essiggurkerl und Brot 9,90

* **Schweizer Wurstsalat** wie oben mit zusätzlich Kasstreifen und Brot 10,50

* **Hausgemachte Ravioli** mit Grüner-Spargel-Füllung in Nussbuttersoße und frischem Parmesan 13,90

* **Spargelrisotto** mit Ruccola und Parmesan 14,90

* **„Pinsa“** mit Spargel, Sauce Hollandaise und Parmaschinken 17,90

* **Spargel im Schinken-Käse-Mantel gegrillt**

auf Marktgemüse mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 18,90

* **Frischer Schrobenshausener Spargel** mit jungen Kartoffeln

und wahlweise zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 17,90

wer möchte mit kleinem Lendensteak vom Weideochsen 10,90

oder mit kleinem Butterschnitzel „Wiener Art“ 8,50

oder mit Parmaschinken 7,50

oder mit einem kleinen Putensteak 7,50

* **Spargel in dunklem und hellem Sesam** gebraten

mit Basmatireis und Schweinefiletmedaillons vom Grill 21,50

* **Frische Spare Ribs** mit Honig-BBQ-Soße mariniert, 2erlei Dips, Pommes Frites und kleine gemischte Salat 17,90

Ois Dessert gibt's dann no...

* **Lauwarmer Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne 6,90

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

Hufnagel's weekly menu

09.05. – 15.05.2022

daily from 16.00 h, weekend and holiday from 12.00 h

* **Aperitif of the week - "Tocco Rosso"**

Campari, elderberry syrup, prosecco, soda, mint, ice 7,90

* **Cocktail of the week - "Sweet Dreams "**

Vodka, Peach Tree, raspberry syrup, lemon grapefruit juice, white soda, ice 8,90

* **Red wine recommendation - „ Zweigelt 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 cream of asparagus soup** with croutons and chives **6.90**

* **Munich sausage salad** with onion, pickled gherkins and bread 9,90

* **Swiss sausage salad** as above with additional cheese strips and bread 10,50

* **"Pinsa" with asparagus**, hollandaise sauce and Parma ham 17,90

* **Homemade ravioli** with green asparagus filling in nut butter sauce and fresh parmesan 13,90

* **Asparagus risotto** with Ruccola and Parmesan 14,90 €

* **Fresh Schrobhausen asparagus** with young potatoes and either melted butter or hollandaise sauce 16,90 €
who would like with small **sirloin steak** from beef 10,90 €
or with small **butter schnitzel "Viennese style"** 8,50 €
or with **Parma ham** 7,50 €
or with a small **turkey steak** 7,50 €

* **Asparagus fried in dark and light sesame seeds** with basmati rice and grilled **pork tenderloin medallions** 21,50

* **Asparagus grilled in ham-cheese coat** on market vegetables with young potatoes and hollandaise sauce 18,90

* **Fresh spare ribs** marinated in honey BBQ sauce, served with salad, 2 several dips and french fries 17,90

Dessert

* **Lukewarm apple** strudel with vanilla ice cream and whipped cream 6,90

Enjoy your meal and have a nice stay

