

Die Speisen im Hufnagel ab 11.07.2022

- * **Tafelspitzbrühe** mit wahlweise **Pfannkuchenstreifen** oder **Grießnockerl** und Schnittlauch 5,90
 - * **Karotten-Ingwersuppe** und Kräutercroutons 6,90
 - * **Kunterbunter Vorspeisensalat** mit Balsamicodressing 4,90
 - * **Hiatamadl – Sommerlicher Salatteller** mit **Putenbruststreifen vom Grill**, Balsamicodressing und Sonnenblumenkernen 16,50
- * Großer bunter **Salatteller** mit angeschmolzenem **Schafskäse**, Kalamataoliven und Balsamicodressing 16,50
 - * **Ziegenpeter – Großer Salatteller** mit gegrilltem **Ziegenkäse** und Honig-Senfdressing 16,50
 - * **Bunter Salatteller** mit **gebratenen Sweet-Chili-Rindfleischstreifen** und Balsamicodressing 17,90
- * **Münchener Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat** mit Zwieberl, Essiggurkerl und Brot 10,50 / 11,50
 - * **Bayerischer Obazda** mit am Bierradi, roten Zwiebeln, Schnittlauch und Hausbrot 11,50
 - * **Perlacher Lumpenteller** mit Obazda, Kaminwurzn, Fleischpflanzerl, Wurstsalat, Bratenstückerl, Südtiroler Speck, fein garniert mit Butter und Hausbrot 14,90
 - * Allgäuer **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat 13,50
- * **Veganes Thaicurry** mit Gemüse und Basmatireis 14,50 wahlweise mit **Putenbruststreifen** vom Grill 17,50
 - * Omas **Rahmschwammerlragout** mit handgedrehten Semmelknödeln und frischen Kräutern 13,50
 - * **Gemüseplatte** mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Champignonrahm und Spiegelei 13,50
 - * **Große Ofenkartoffel** gefüllt mit Sourcream, Salateck und wahlweise mit Putenstreifen vom Grill 14,90 / Rinderlendenstreifen vom Grill 15,90
 - * **Flammkuchen Elsass** mit Schmand, Käse, Speck und Zwiebeln 12,50
 - * **Flammkuchen S&Z** mit Schmand, Gemüse, Ziegen- und Schafskäse 12,50
 - * Hausgemachte und saftige **Fleischpflanzerl** mit Senf, Bratensoße Knödelgrössl 12,90
 - * **6 Stück Nürnberger Rostbratwürscht** mit Sauerkraut, Senf und Bratkartoffeln 11,90
 - * **Schweinefiletpfandl** mit Butterspätzle, Schwammerlrahm und Preiselbeeren 22,50
 - * **Ofenfrischer Jungschweinebraten** aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, Dunkelbierjus, 2 Knödel und Krautsalat 14,90
 - * **"Braumeisterschnitzel"** –Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende mit Bergkäse und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt, auf goldbraun gerösteten Knödeln mit Dunkelbiersoße 17,50
 - * **Butterschnitzel "Wiener Art"**, aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln oder Pommes 16,50
- * **Münchener Schnitzel** in der Meerrettich-Senfpanade, dazu gibt's Bratkartoffeln oder Pommes Frites 17,50
 - * **A ganze Schweinshaxn** mit Kartoffelknödl, Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat 18,50
- * **Schnitzel Natur** (Pute oder Schweinelende) vom Grill mit Pilzragout und geschwenkten Eierspätzle 16,50
 - * **Allgäuer Schwabenteller** mit Schweinelendchen, vom Grill, Fleischpflanzerl, Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln 17,50
 - * **Zwiebelrostbraten** vom aus der Rinderlende 200g. mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 24,50
 - * **Rinderlendensteak** vom irischen Weideochsen, 200g mit Kräuterbutter, 2erlei Dips und wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sourcream 24,50
 - * **Spare Ribs** mit Honig-BBQ-Soße mariniert, 2erlei Dips, Pommes Frites und gemischten Salat 18,50
- * **Lachsforellenfilet vom Grill** in Rosmarinbutter Knoblauchbutter mit Marktgemüse und Bratkartoffeln 22,50

Ois Dessert gibt's dann no...

- * **Imperator Nonsens – Karamellisierter Kaiserschmarrn** im Pfandl serviert mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster, auf Wunsch mit Rosinen 12,90
- * **Frische Apfelkücherl** in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,90
- * **Gateau au chocolat - Kleiner Schokokuchen** mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,90
 - * Die dickste **Dampfnudel** mit Vanillesoße 8,90

Wir wünschen an schönen Aufenthalt und an guadn Appetit!

The dishes at Hufnagel from 11.07.2022

* **hot broth** with a choice of **pancake strips** or **semolina dumplings** and chives 5.90

* **Carrot and ginger** soup with herb croutons 6,90

* **Colourful starter salad** with balsamic dressing 4.90

* Hiata madl - **Summer salad** plate with **grilled turkey breast** strips, balsamic dressing and sunflower seeds 16,50

* Large colourful **salad plate** with **melted feta cheese**, kalamata olives and balsamic dressing 16.50

* Goat Peter - **Large salad plate** with **grilled goat cheese** and honey mustard dressing 16.50

* Mixed **salad plate** with **roasted sweet chilli** beef strips and balsamic dressing 17.90

* **Munich sausage salad / Swiss sausage salad** with Zwieberl, pickled gherkins and bread 10.50 / 11.50

* **Bavarian Obazda** with beer wheel, red onions, chives and house bread 11.50

* **Cold cut** with Obazda, Kaminwurzn, meatballs, sausage salad, roast pieces, South Tyrolean bacon, finely garnished with butter and house bread 14.90

* **Allgäu cheese spaetzle** with fried onions and small mixed salad 13.50

* **Vegan Thai curry** with vegetables and basmati rice 14.50 optionally with grilled turkey breast strips 17.50

* **Grandma's creamy mushroom ragout** with hand-rolled bread dumplings and fresh herbs 13.50

* **Vegetable platter** with fresh market vegetables, fried potatoes, mushroom cream and fried egg 13.50

* **Large jacket potato** stuffed with sour cream, salad wedge and optional with with grilled turkey strips 14.90 / grilled beef tenderloin strips 15.90

* **Tarte flambée** Alsace with sour cream, cheese, bacon and onions 12.50

* **Flammkuchen S&Z** with sour cream, vegetables, goat and sheep cheese 12.50

* **Homemade and juicy meatballs** with mustard, gravy and dumpling gröstl 12.90

* **6 Nuremberg sausages** with sauerkraut, mustard and fried potatoes 11,90

* **Pork fillet patty** with buttered spaetzle, mushroom cream and cranberries 22.50

* **Oven-fresh roast young pork** from the juicy shoulder with crispy crusterl, dark beer jus, 2 dumplings and coleslaw 14,90

* **"Braumeisterschnitzel"** - roasted natural schnitzel from the pork loin with mountain cheese and smoked South Tyrolean ham, on golden brown roasted dumplings with dark beer sauce 17,50

* **Butterschnitzel "Viennese style"**, from pork loin with fried potatoes or French fries 16.50

* **Munich Schnitzel** in horseradish mustard breading, served with fried potatoes or French fries 17.50

* **A whole knuckle of pork** with potato dumplings, dark beer sauce and bacon slaw 18,50

* **Schnitzel Natur** (turkey or pork loin) from the grill with mushroom ragout and tossed egg spaetzle 16.50

* **Allgäu Swabian plate** with grilled pork loin, meatballs, cheese spaetzle, mushroom sauce and fried onions 17,50

* **Onion roast beef** from the beef loin 200g. with roasted onions and fried potatoes 24,50

* **Beef sirloin steak** from Irish beef, 200g with herb butter, 2 different dips and a choice of French fries, fried potatoes or jacket potato with sour cream 24,50

* **Spare ribs** marinated with honey BBQ sauce, 2 different dips, French fries and mixed salad 18,50

* **Grilled salmon trout fillet** in rosemary butter garlic butter with market vegetables and fried potatoes 22.50

For dessert there's no...

* **Caramelised Kaiserschmarrn** served in a pan

with almond slivers, apricot and plum roast, with sultanas on request 12.90

* **Fresh apple cakes** in cinnamon sugar with vanilla ice cream and whipped cream 7,90

* **Gateau au chocolat** - small chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream 7.90

* **The thickest steamed dumpling** with vanilla sauce 8.90

We wish you a good appetite and a pleasant stay in our inn.

Your Hufnagel-Team

Have a good appetite and a nice stay

Die Getränke heut' ...

Sprizz, Hugo, Lillet Wildberry und LInDa 0,35 Ltr 7,90 €

Weißwein offen

Chardonnay delle Venezie IGT "Griwaldo" 0,25l 7,80

Grüner Veltliner Kabinett, Österreich 0,25l 7,60

Mugler Riesling, Deutschland 0,25l 7,90 €

Rotwein offen

Merlot Corvina I.G.T., Italien 0,25l 7,30

Montepulciano d' Abruzzo, Italien 0,25l 7,90

Blauer Zweigelt, Österreich 0,25l 7,30

Rosewein offen

Bardolino Ciaretto D.O.C. Sartori, Italien 0,25l 7,50

Die Flaschenweine und deren Preise erfragen Sie bitte bei Ihrem bezaubernden Servicepersonal

**Weinschorle 0,25l/3,90 0,5l/6,90, verschiedene Sprizz, unsere LInDa,
Lillet Wildberry und Hugo 7,90**

Biere

Franziskaner Kellerbier, Helles,
Weißbier, Weißbier dunkel, Leichtes Weißbier, Alkoholfreies Weißbier,
Dunkles Bier, Russ, Radler, Alkoholfreies Bier, 0,30/3,90 0,5l/4,90
Becks Pils, Green Lemon 0,33l/3,90
A Maß Bier 9,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3l/3,50 0,5l/3,90, Gerolsteiner Still oder Spritzig 0,25l/3,60 0,75l/6,90,
verschiedene Saftschorlen, Afri Cola, Afri Cola Light und Spezi, Limo weiß und gelb 0,5l/4,90
Unsere hausgemachte Limonade in verschiedenen Geschmacksrichtungen 6,20

* Holunder, Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Mango, Melone, Zitrone, Maracuja, Pfirsich,
Waldmeister

Heißgetränke

Tasse Kaffee 3,70, Cappuccino 3,90, Milchkaffee 4,50, Latte Macchiato 4,50
Espresso 2,20, doppelter Espresso 3,80,
Heiße Schokolade 4,20, verschiedene BIO Ronnefeld Tees 3,30

**Verschiedene Schnapselr aus unserer Mölltal Line 2cl 4,40 €
Viele weitere Spirituosen, unser Hausgeist, Kräuter und Liköre 2cl 3,60**

Verschiedene Cocktails und Longdrinks ersehen Sie in unserer Cocktailkarte

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