

Der Hufnagel

Standardkarte

Bayrisch-österreichische Küche im Herzen von Perlach

Die kleinen, hochgestellten Zahlen hinter den Speisen verweisen auf Allergene und Zusatzstoffe. Die **vollständige Legende** finden Sie im separaten PDF „Allergene & Zusatzstoffe“ oder auf der-hufnagel.de/speisekarte

Aus unserer Suppenküche

Klare Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern und wahlweise Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl ^{11, 17, 19}	6,90 €
Karotten-Ingwersuppe mit Kräutercroutons ^{11, 17, 19}	7,90 €

Vorspeisen

Krosses Knoblauchbutterbaguette ^{11, 17}	6,20 €
Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl	8,20 €
Hauchdünnes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola, frischem Parmesan und Baguette	16,90 €

Jetzt hama den Salat...

Ziegenpeter — Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse, Thymianhonig und Honig-Senfdressing ^{17, 20}	19,90 €
Hiatamadl — Kunterbunter Salat mit Hähnchenstreifen vom Grill, Joghurt-Kräuter dressing und Sonnenblumenkernen ¹⁷	19,90 €
Großer Nackerter — Große bunte Salatplatte, Rohkost und Dressing nach Wahl	13,90 €
Hausgemachte Dressings zur Auswahl: Balsamico, Honig-Senf, Joghurt-Kräuter oder Essig & Öl zum selber anmachen ²⁰	

Vegetarisch und Vegan

Gemüseplatte mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Champignonrahm und Spiegelei ^{13, 17}	17,90 €
Omas Rahmschwammerlragout mit handgedrehten Semmelknödeln und frischen Kräutern ^{11, 13, 17}	17,90 €
Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat ^{11, 13, 17}	17,90 €
Veganes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis	18,90 €
Veganes Thaicurry mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	22,90 €

Selber gemachter Flammkuchen

Elsass — mit Schmand, Käse, Speck und Zwiebeln ^{6, 7, 11, 13, 17} **15,90 €**

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcream und Salateck ^{17, 20} **16,90 €**

Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen vom Grill und Salateck **19,90 €**

Ofenkartoffel mit Rinderlendenstreifen vom Grill und Salateck **21,90 €**

Ofenkartoffel mit Hähnchen- und Rinderlendenstreifen vom Grill und Salateck **22,90 €**

Ofenkartoffel mit frischem Gemüse vom Grill und Salateck **18,90 €**

Unsere Steaks — saftige, gereifte argentinische Steaks, auf Steakbrettern serviert mit Kräuterbutter, BBQ-Soße, Zwiebel-Portweinsoße, Pfefferrahmsoße und Ketchup

Bestes zartes und mageres Rinderfilet, ca. 225 g ^{11, 13, 17, 20} **39,90 €**

Rinderfilet zart und mager (Ladies), ca. 125 g ^{11, 13, 17, 20} **28,90 €**

Herzhaftes und marmoriertes Rumpsteak, ca. 220 g ^{11, 13, 17, 20} **25,90 €**

Herzhaftes Rumpsteak (Ladies), ca. 125 g ^{11, 13, 17, 20} **18,90 €**

Entrecote, schön marmoriert und saftig, ca. 300 g ^{11, 13, 17, 20} **36,90 €**

Saftiges Hähnchenbrustfilet, ca. 180 g ^{11, 13, 17, 20} **18,90 €**

Steak-Beilagen nach Wahl

Speckbohnen in Butter geschwenkt **6,20 €**

Knofibaguette **6,20 €**

Pommes Frites mit Ketchup und Mayo **6,20 €**

Bratkartoffeln **6,20 €**

Ofenkartoffel mit Sourcream **6,50 €**

Bunter gemischter Salat mit Dressing nach Wahl **5,20 €**

Hufnagel-Schmankerl

Kleiner bunter Beilagen-Salat (zum Hauptgericht)	5,20 €
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind, mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln ^{11, 13, 17}	29,90 €
Ofenfrischer Jungschweinebraten aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei handgedrehten Knödeln und Speckkrautsalat ^{4, 11, 13, 17, 19}	19,90 €
"Braumeisterschnitzel" — Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende mit Bergkäse und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt, auf goldbraun gerösteten Knödeln mit Dunkelbiersauce ^{11, 13, 17, 19}	22,90 €
A ganze resche Schweinshaxn, frisch ausm Ofen, mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Löwenbräu-Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat ^{4, 11, 13, 17, 19}	22,90 €
Butterschnitzel "Wiener Art", aus der zarten Schweinelende, wellig und goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes, dazu Preiselbeeren ^{11, 13, 17}	21,90 €
Münchner Schnitzel aus der Schweinelende in der Meerrettich-Senfpanade, frisch in der Pfanne raus gebraten, dazu Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites ^{11, 13, 17, 19, 20}	22,90 €
Schnitzel Natur gebraten vom Grill, wahlweise von der Hähnchenbrust oder von der Schweinelende, mit rahmigem Pilzragout und hausgemachten, in Butter geschwenkten Eierspätzle ^{11, 13, 17}	22,90 €
Allgäuer Schwabenteller mit Schweinelendchen vom Grill, Fleischpflanzerl, Käsespätzle, Schwammerlsauce und Röstzwiebeln ^{4, 11, 13, 17, 19, 20}	22,90 €
Fleischpflanzerl — hausgemacht und saftig, Bratensauce und wahlweise Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Knödelgröstl ^{11, 13, 19, 20}	16,90 €
Lachsforellenfilet vom Grill in Rosmarin-Knoblauchbutter mit Marktgemüse und Reis ^{11, 14, 17}	28,90 €

Nachspeisen

Gateau au chocolat — lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne ^{11, 13, 17}	9,90 €
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{11, 13, 17}	9,90 €
Die wirklich dickste Dampfnudel mit Vanillesoße ^{6, 11, 13, 17}	9,90 €
Kleinere Portion Dampfnudel mit Vanillesoße ^{6, 11, 13, 17}	6,90 €
Imperator Nonsens — Karamellierter Kaiserschmarrn im Pfandl serviert, mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster, auf Wunsch mit Rosinen ^{11, 13, 17}	17,90 €
Dessertwein 5cl — Ramandolo DOCG, Colli Orientali del Friuli, Italien	7,90 €
Dessertwein 5cl — Rosenmuskateller Südtirol DOC "Abtei Muri"	7,90 €

Getränkete Karte

Sprizze (0,35l)

Alpensprizz	8,90 €
<i>Marillensirup, Soda, Himbeersirup, Prosecco, Limejuce, Limette, Eis</i>	
Weißbier-Sprizz	8,90 €
<i>Weißbier, Aperol, Soda, Orange, Eis</i>	
Kizz-Sprizz	8,90 €
<i>Prosecco Rosé, Holundersirup, Minze, Limette, Soda, Eis</i>	
Wildberry Sprizz	8,90 €
<i>Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren, Eis</i>	
Sundowner Sprizz	9,90 €
<i>Tanqueray Blackcurrant, Prosecco, Schweppes Wildberry, Eis</i>	
Hufnagel Hugos	8,90 €
<i>Mit Holunder-, Erdbeer-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarber-, Brombeer-, Himbeer-, Waldmeister-, Pfirsich-, Mango- oder Melonengeschmack</i>	

Biere vom Fass

Franziskaner Kellerbier (0,33l)	4,40 €
Franziskaner Kellerbier (0,5l)	5,40 €
Löwenbräu Original Hell (0,33l)	4,40 €
Löwenbräu Original Hell (0,5l)	5,40 €
Franziskaner Weißbier Hell (0,33l)	4,40 €
Franziskaner Weißbier Hell (0,5l)	5,40 €
Radler hell (0,33l)	4,40 €
Radler hell (0,5l)	5,40 €
Rußn hell (0,33l)	4,40 €
Rußn hell (0,5l)	5,40 €

Flaschenbiere

Löwenbräu Dunkles (0,5l)	5,40 €
Löwenbräu Alkoholfrei (0,5l)	5,40 €
Franziskaner Weißbier Dunkel (0,5l)	5,40 €
Franziskaner Weißbier Leicht (0,5l)	5,40 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei (0,5l)	5,40 €
Franziskaner Weißbieralkoholfrei Zitrone (0,33l)	4,60 €
Franziskaner Weißbieralkoholfrei Blutorange (0,33l)	4,60 €
Becks Pils (0,33l)	4,80 €
Becks Green Lemon (0,33l)	4,80 €

Maßn

Helles oder Radler	9,90 €
Weißbier, Ruß oder Dunkles	9,90 €
Radler dunkel oder Ruß dunkel	9,90 €
Goaßnmaß	13,90 €
Laterndlmaß	19,90 €

Weißweine offen

Grüner Veltliner Kabinett, Österreich (0,1l)	3,90 €
Grüner Veltliner Kabinett, Österreich (0,25l)	8,90 €
Bianco del Garda IGT, Italien (0,1l)	3,90 €
Bianco del Garda IGT, Italien (0,25l)	8,90 €
Pinot Grigio Garda DOC, Griwaldi, Italien (0,1l)	3,90 €
Pinot Grigio Garda DOC, Griwaldi, Italien (0,25l)	8,90 €
Sauvignon Blanc, Weingut Hufnagel, Österreich (0,1l)	4,30 €
Sauvignon Blanc, Weingut Hufnagel, Österreich (0,25l)	9,90 €
Chardonnay, Weingut Hufnagel, Österreich (0,1l)	4,30 €
Chardonnay, Weingut Hufnagel, Österreich (0,25l)	9,90 €
Ca dei Frati Lugana DOC, Italien (0,1l)	6,90 €
Ca dei Frati Lugana DOC, Italien (0,25l)	15,90 €

Weißweine 0,75l Flasche

Pinot Grigio Garda DOC „Griwaldi“, Italien	27,50 €
<i>Strohgelb, grünlichem Schimmer, Zitrusfrucht, harmonischer Abgang</i>	
Chardonnay Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
<i>Strohgelbe Farbe, Apfel- und Zitrusnoten, saftige, erfrischende Säure</i>	
Sauvignon Blanc Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
<i>Hellgelbe Farbe, grüne Reflexe, Zitrusnote, frischer und feingliedriger Geschmack</i>	
Schräglage Grauburgunder Trocken, Rheinhessen	34,90 €
<i>Aromen von Äpfeln, Birnen und Honig, leicht nussige Noten, saftiger Geschmack</i>	
Goldmuskateller Delle Dolomiti IGT „Pfefferer“, Schreckbichl, Südtirol	33,50 €
<i>Leuchtend Strohgelb, intensiv, aromatisch, elegante Frucht und zarte Würznoten, gut balancierte Säure, lang im Abgang. Äpfel, Birnen und Honig, sowie leicht nussige Noten im Hintergrund, saftig.</i>	
Grauburgunder Faß 17 trocken, Weingut Thörle, Deutschland	33,90 €
<i>Strahlendes Strohgelb, Hauch von Würze, frisch und filigran</i>	
Riesling „Fass 111“ Rheingau, Weingut Künstler, Deutschland	38,90 €
<i>Komplexe Fruchtaromen, elegante Säure</i>	
Ca dei Frati Lugana DOC, Azienda Agricola Ca' Dei Frati, Italien	48,50 €
<i>Aprikosen- und Mandelnoten, Kräuter und weiße Blumen, kräftig im Abgang</i>	
Gewürztraminer Südtirol DOC „Tramin“, Italien	59,90 €
<i>Helles Goldgelb, elegant aromatisch, Rosenblätter und Nelken, leicht rauchig</i>	

Rotweine offen

Merlot Corvina IGT, Italien (0,1l)	3,90 €
Merlot Corvina IGT, Italien (0,25l)	8,90 €
Blauer Zweigelt, QbA, Österreich (0,1l)	3,90 €
Blauer Zweigelt, QbA, Österreich (0,25l)	8,90 €
Primitivo Puglia IGT „Luce del Sole“, Italien (0,1l)	4,20 €
Primitivo Puglia IGT „Luce del Sole“, Italien (0,25l)	9,30 €
Montepulciano d´Abruzzo, DOC Farnese, Italien (0,1l)	4,20 €
Montepulciano d´Abruzzo, DOC Farnese, Italien (0,25l)	9,30 €
Zweigelt Weingut Hufnagel, Österreich (0,1l)	4,30 €
Zweigelt Weingut Hufnagel, Österreich (0,25l)	9,90 €
Blaufränkisch Weingut Hufnagel, Österreich (0,1l)	4,30 €
Blaufränkisch Weingut Hufnagel, Österreich (0,25l)	9,90 €

Rotweine 0,75l Flasche

Primitivo Puglia IGT „Luce del Sole", Fossalta di Piave, Italien	27,90 €
<i>Dunkles Rubinrot, reife Waldfrüchte, Nelken, Zimt</i>	
Montepulciano d´Abruzzo DOC Farnese, Italien	27,90 €
<i>Dunkles Rubinrot, üppiger Duft von Früchten, gut eingebundene Säure</i>	
Zweigelt Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
<i>Rubinrot, angenehme Frucht, sehr harmonisch</i>	
Blafränkisch Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
<i>Rubinrote Farbe, sehr fruchtig nach reifen Beeren, würzig, mild</i>	
Syrah, Paladin, Venetien	36,90 €
<i>Struktur und Harmonie, weich aber mit Charakter, perfektes Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Tanninen, fruchtig, anhaltend</i>	
Brunello Di Montalcino DOCG Cacciata, Italien	45,90 €
<i>Sangiovese, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Rote Früchte, voller Körper, saftige Säure mit langanhaltendem Abgang</i>	
Chianti Classico DOCG „La Ghirlanda", Toscana, Italien	49,90 €
<i>Rubinrot, komplexes Aroma nach roten Früchten, Blüten sowie Gewürznoten. Samtig, elegant und mit gut strukturiertem Körper.</i>	

Roséwein

Stahl Nachschlag Drinkpink! Trocken QbA, Weingut Stahl, Franken (0,1l)	4,00 €
<i>duftig, angenehm trocken, elegant, hellbeerig</i>	
Stahl Nachschlag Drinkpink! Trocken QbA, Weingut Stahl, Franken (0,25l)	9,30 €
Stahl Nachschlag Drinkpink! Trocken QbA, Weingut Stahl, Franken (0,75l)	27,90 €
Bardolino Chiaretto D.O.C. Sartori, Italien (0,1l)	4,00 €
<i>Feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus, leicht und frisch</i>	
Bardolino Chiaretto D.O.C. Sartori, Italien (0,25l)	9,30 €
Bardolino Chiaretto D.O.C. Sartori, Italien (0,75l)	27,90 €
Miraval Cotes de Provence Rosé, trocken (0,75l), by Angelina Jolie, Brad Pitt & Perrin	59,00 €
<i>Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle. Erdbeeren, Himbeeren und Melone, kraftvoll, fruchtig-saftig, belebende Zitrusfrische, feine Mineralität.</i>	

Weinschorle weiß / Rosé / rot

Weinschorle (0,25l)	4,60 €
Weinschorle (0,5l)	7,90 €

Schaumweine und Champagner

Prosecco „Bertoldi" Spumante, Italien (0,1l)	5,20 €
Prosecco „Bertoldi" Spumante, Italien (0,75l)	35,90 €
Prosecco Rosé Le Contesse Frizzante, Italien (0,75l)	38,50 €
Ca Del Bosco Franciacorta DOCG, Italien (0,75l)	99,00 €
Ruinart Brut, Reims, Champagne (0,75l)	149,00 €
Ruinart Rosé Brut, Reims, Champagne (0,75l)	149,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne (0,75l)	149,00 €

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade (0,5l) — Holunder, Brombeere, Melone, Rhabarber, Maracuja, Pfirsich, Waldmeister, Himbeere, Kirsche, Mango, Erdbeere, Rosmarin-Ingwer	6,90 €
Gepimpte Hufnagel-Spezial-Schorlen (0,5l) — Apfel-Limette, Orange-Ingwer, Grapefruit-Cranberry	6,90 €
Saftschorlen (0,33l) — naturtrüber Apfel oder Orange, Grapefruit, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja, Pfirsich, Mango, Himbeere, Kirsch, Ananas oder Cranberry	4,40 €
Saftschorlen (0,5l)	5,40 €
Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft (0,33l)	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft (0,5l)	6,90 €
Grapefruit-, Ananas- oder Cranberrysaft (0,33l)	4,50 €
Grapefruit-, Ananas- oder Cranberrysaft (0,5l)	6,90 €
Maracuja-, Johannisbeer-, Pfirsich-, Himbeer-, Kirsch-, Mango- oder Rhabarbernektar (0,33l)	4,50 €
Maracuja-, Johannisbeer-, Pfirsich-, Himbeer-, Kirsch-, Mango- oder Rhabarbernektar (0,5l)	6,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Cola Mix, weißes oder gelbes Limo (0,33l) ^{1,3}	4,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Cola Mix, weißes oder gelbes Limo (0,5l) ^{1,3}	5,40 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zero (Flasche, 0,2l) ^{1,3}	3,20 €
Hufnagels Tafelwasser still oder spritzig (0,7l) — osmosegefiltert, revitalisiert aus eigener Anlage	6,90 €
Tafelwasser (0,33l)	3,60 €
Tafelwasser (0,5l)	4,80 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Classic, mit Kohlensäure (0,25l)	4,10 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Classic, mit Kohlensäure (0,75l)	7,90 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Naturell, ohne Kohlensäure (0,25l)	4,10 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Naturell, ohne Kohlensäure (0,75l)	7,90 €
Almdudler (0,35l)	4,50 €
Thomas Henry (0,2l) — Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Spicy Ginger ^{2,3}	4,20 €
Red Bull Energy Drink (0,25l Dose) ^{1,3,5}	4,20 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	4,00 €
Haferl Milchkaffee	5,00 €
<i>Allergen 17</i>	
Tasse Cappuccino	4,40 €
<i>Allergen 17</i>	
Latte Macchiato	5,00 €
<i>Allergen 17</i>	
Latte Macchiato XXL	8,50 €
<i>Allergen 17</i>	
Latte Macchiato mit Mandel-, Kokos- oder Caramelgeschmack	6,50 €
<i>Allergen 17</i>	
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Becher Kuhmilchkakao mit Sahne	4,90 €
<i>Allergen 17</i>	
Becher Caotina — Kakaopulver mit feinsten Schweizer Trinkschokolade, weiß oder braun	5,90 €
Kindercappuccino (Heiße Milch)	2,90 €
<i>Allergen 17</i>	
Chai Latte — Elephant Vanilla, Tiger Spice oder Tortoise Green Tea	5,20 €
<i>Allergen 17</i>	
BIO Ronnefeldt Tee — Darjeeling, Earl Grey, Assam Bari, Irish Breakfast, Grüner, Kräuter, Pfefferminze, Früchte, Rooibos Vanille, Vanille-Orange, Ingwer-Kräuter oder Kamille	4,30 €

Hufnagels Hausgeister 2cl

Hufnagels Willi mit Bienenhonig gebrannt	4,50 €
Hausgeist-Willi mit Bienenhonig Holzfass-Edition	4,50 €
Hufnagels Waldhimbeergeist	4,50 €

Klare Schnäpse 2cl

Grappa di Vinacce Bianca	4,50 €
Tequila weiß oder braun, Wodka Absolut	4,50 €
Asbach Rüscherl 4cl	4,50 €

Kärntner Tauernschnapsspezialitäten 2cl

Unsere wirklich ganz besonderen!	5,90 €
<i>Haselnuss, Williamsbirne, Johannisbeer, Marille, Obstler · Zirmschnaps, Zirbengeist, Zirbenschnaps, Himbeere</i>	
Bratapfellikör, Bergkräuter	5,90 €

Kräuterschnäpse 2cl

Fernet Branca, Jägermeister	4,50 €
Averna oder Ramazzotti, Hirschkuss Kräuter	4,50 €
Ursberger Kräuter Bitter	4,50 €

Cognac und Brandy 4cl

Remy Martin V.S.O.P.	9,80 €
Osborne Veterano	8,40 €
Hennessy VS	9,80 €

Rum 4cl

Bacardi	5,90 €
Havana Club 3 Jahre oder Myers's	5,90 €
Havana Club 7 Jahre	6,90 €

Liköre 2cl

Frangelico, Kahlua, Baileys, Amaretto, Sambuca ¹⁷	4,20 €
--	--------

Whiskey 4cl

Old Paddy Irish, Jim Beam Bourbon	6,90 €
Jack Daniels, Johnnie Walker Red, Southern Comfort	6,90 €
Johnnie Walker Black 12 Jahre, Chivas Regal 12 Jahre oder Glenfiddich Single Malt 12 years	9,80 €
Glenmorangie Single Malt 10 years	9,80 €

Cocktails, Sprizz, Hugos, Longdrinks

Unsere Cocktails, Sprizz, Hugos, Longdrinks und sonstige Leckereien ersehen Sie bitte in unserer separaten Cocktailkarte.