

Der Hufnagel

Wochenkarte

Aktuelle Woche 04.05.2026 – 10.05.2026

Aperitif der Woche

„Limoncello Sprizz“ 8,90 €

Limoncello, Prosecco, Soda, Eis

„Touch Down“ 9,90 €

Wodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitrone, Grenadine

Weißweinempfehlung

Schräglage Grauburgunder Trocken — Rheinhessen — Empfehlung zum Spargel

0,1 l 5,10 € · 0,2 l 9,90 € · 0,75 l 34,90 €

Gerichte der Woche

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Kräutercroutons und Schnittlauch	7,90 €
Bunte Salatplatte mit in Sesamöl gebratenen Spargelstangen und Honig-Senf-Dressing	19,90 €
A frische Brezn	1,90 €
Griebenschmalz- und Kräuterfrischkäsetöpferl mit Hausbrot	7,90 €
Münchner Wurstsalat mit Zwiebel, Essiggurkerl und Hausbrot	11,90 €
Schweizer Wurstsalat wie Münchner Art mit zusätzlich Kasstreifen	12,90 €
Bayerischer Obazda mit Bierradi, roten Zwiebeln, Schnittlauch und Hausbrot	12,50 €
Perlacher Lumpenteller	18,90 €
<i>mit Südtiroler Speck, Fleischpflanzerl, Bauernsäufer, kaltem Braten, Obazda, Emmentaler Käse, Butter, Kren, Essiggurkerl und Radieserl</i>	
6 Nürnberger Rostbratwürschtl auf Fasssauerkraut mit Bratkartoffeln, Bratenjus und Senf	16,80 €
Brezenknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette und sautierten Austernpilzen	16,90 €
Frischer Schrobenshausener Spargel mit jungen Kartoffeln	24,90 €
<i>wahlweise zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise · dazu optional: Lendensteak 120g +13,90 · Rinderfilet 125g +28,90 · Butterschnitzel „Wiener Art“ +8,90 · Hähnchenbrustfilet 160g +12,90 · gemischter Teller (Südtiroler + Delikatess-Hinterschinken) +8,90</i>	
Hausgemachte Ravioli mit Spargel-Ricottafüllung	19,90 €
<i>mit grünen Spargelstückerl, Kirschtomaten und frischem Parmesan</i>	
Chili sin Carne (vegan)	17,90 €
<i>mit Gemüse, Soja und Kidneybohnen, dazu Tortilla Chips</i>	
„Hufnagels Spezialburger“	24,90 €
<i>180 g Premium Rinderpatty im getoasteten Sauerteig-Bun mit Spezielsauce, Tomate, Gurkenrelish, Cheddar Käse und Salat, dazu a Frittenkörperl mit Pommes</i>	
„Boeff Stroganoff“	25,90 €
<i>Rindfleisch mit roter Beete, Champignons und Reis</i>	
Meine eigene Schweinshaxe	22,90 €
<i>frisch ausm Ofen mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödl und Krautsalat — dazu a halbe Löwenbräu Wiesnbier · Immer frisch, wenn aus dann aus!</i>	

Desserts

Hausgemachter Windbeutel	8,90 €
<i>mit Beerenragout und Vanillesahne</i>	