

Advent '24

Unsere Öffnungszeiten bis 21. Dezember

Donnerstag & Freitag ab 18 h

und

Samstag & Sonntag, von 11.30 bis 22 h

Kesselfleisch-Essen: Montag, 2. Dez ab 18 h

Warme Küche von 11.30 bis 14 h

und abends von 17.30 bis 20.30 h

Öffnungszeiten Weihnachten bis Heilig Drei König

Sonntag, 22. Dezember bis 15 h geöffnet

23. & 24. Dezember geschlossen

An den Weihnachtsfeiertagen, 25. & 26. 12.

bieten wir um 11 h Geflügel zum Abholen an

Reservierung Restaurant derzeit nicht mehr möglich

Freitag, 27. Dezember ab 18 h geöffnet

Sa, 28. & So, 29. Dezember ab 11.30 h geöffnet

30. Dezember bis 2. Januar geschlossen

Freitag, 3. Januar ab 18 h geöffnet

Sa, 4. bis Mo, 6. Januar ab 11.30 h geöffnet

Familie Ott und das Haflhof-Team

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und von 17.30 bis 20.30 h

€

Kartoffel-Steinpilz-Suppe 6,90

Hirschschinken mit eingelegtem Kürbis
auf Feldsalat, Preiselbeer-Dressing - KLEINE Vorspeise 14,90

Gebratene Garnelen auf Blattsalat, Mangodressing - KLEINE Vorspeise 14,90

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,70

Schee, dass ma beinand sitzen - auf a schöne Adventszeit!

Mirtillo - Winzersekt mit Blaubeerlikör vom Freihof € 5,50

Bratapfel-Spritz - Apfelsaft, Apfellikör, Mandelsirup € 6,90

Fränk & Ginger - alkoholfrei, fränkischer Quittensaft & Ginger Ale € 5,50

Vegetarisch & Fisch:

Steinpilz-Ravioli mit Gemüsestreifen, rosa Pfeffer, Parmesan` 19,90

Filet vom Seeteufel auf Krebssoße, mediterranes Gemüse, Reis 25,50

Dazu empfehlen wir

0,25 l / €

SILVANER Escherndorfer Lump Alte Rebe BIO, Weingut Rainer Sauer € 8,90

SAUVIGNON BLANC Südsteiermark vom Sattlerhof, BIO € 8,90

NACHTROT - Rotwein-Cuvée aus`m Burgenland, BIO, Toni Hartl € 8,90

Gebackene Kalbsleber auf Kartoffel-Endiviensalat 21,90

Rosa gebratene Ochsenlende auf Rosmarin-Jus
mit Gemüse und Kartoffelgratin 28,90

Hirschbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut & Spätzle 23,50

Perlhuhnbrust im Speckmantel
mit Rahmwirsing und Fingernudeln 24,50

Geistiges zur Adventszeit...

Silvaner-Tresterbrand vom Ruck, 12 Jahre im Holzfaß gelagert 2 cl / € 6,90

Marillenbrand vom Oberkorb, Dorfen 2 cl / € 8,50

Krem mit Amarena-Kirschen & Cantuccini 9,90

Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis 9,90

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

Wir behalten uns vor, für Beilagenänderungen 0,50 € Aufpreis zu berechnen. Preis kleine Portion ~ 75 %

... und Hofhof-Klassiker

€

Rinderkraftbrühe

mit **Kräuterpfannkuchenstreifen** oder **Leberspätzle** 6,20



Rotbarsch-Filet, in Butter gebacken, 17,90

mit **Kartoffel-Gurken-Salat** und **hausgemachter Remouladensoße**

Ziegenkäse im Sesam-Mantel auf **Blattsalat, Balsamico-Dressing** 16,10

Maultaschen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

2 Stück, **aufgeschmolzen, auf Blattsalat, Balsamico-Dressing** 16,10

... als **Vorspeise/kleine Portion** mit einer **Maultasche** 12,20

Unsere Schnitzel-Schmankerl vom bayerischen Strohschwein

Schweizer Schnitzel 20,50

gefüllt, mit **Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller**

Schnitzel Wiener Art 19,50

Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Salatteller

Zwiebelrostbraten - von der **Rinderhüfte, medium gebraten**

mit **Bratkartoffeln und buntem Salatteller** 25,50

Streifen von der Rinderhüfte auf **Blattsalat, Balsamico-Dressing** 22,10

Gschmorts Lammhaxerl

mit **Bohnen-Speck-Gemüse in Rahm & Kartoffelgratin** 23,50



EIS - EIS - EIS

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

Vanilleis mit heiße Himbeeren und Schlagrahm 9,50

Vanilleis mit heißer Schokoladensoß` und Schlagrahm 9,50

Walnußeis mit Eierlikör und Schlagrahm 9,50

Sie können gern eine **kleine Portion** vom Eis mit 2 statt 3 Kugeln bestellen: €7,90

Auf Wunsch bereiten wir gerne kleinere Portionen für Sie zu. Bitte fragen Sie uns.

Kalkulation Preis für eine kleine Portion: ca 75 %

Wir behalten uns vor, für Beilagenänderungen sowie Extras 0,50 € Aufpreis zu berechnen.

Gerne bekommen Sie kostenlos einen „Räuberteller“.

Sollten Sie ein Gericht auf zwei Tellern angerichtet wünschen, berechnen wir €1,50 extra.