

Januar '25

Unsere Öffnungszeiten:

*Donnerstag & Freitag ab 18 h
und*

*Samstag & Sonntag & Heilig Drei König
von 11.30 bis 22 h*

Kesselfleisch-Essen: Montag, 13. Jan ab 18 h

*Warme Küche von 11.30 bis 14 h
und abends von 17.30 bis 20.30 h*

Mia gfrein uns auf Euch!

Familie Ott und das Haflhof-Team

Speisekarte

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

€

Wirsingrahmsuppe 6,90

Hirschschinken mit eingelegtem Kürbis

auf Feldsalat, Himbeer-Dressing - KLEINE Vorspeise 14,90

Glacierte Gänseleber auf Feldsalat, Himbeerdressing - KLEINE Vorspeise 14,90

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,70

Stoß` ma o, auf a guads und gsunds neues Jahr!

Preiselbeer-Spritz mit Rosmarin € 6,90

Bratapfel-Spritz € 6,90

Sanbitter & Preiselbeere - alkoholfrei € 5,50

Vegetarisch & Fisch:

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

Fischspieß auf Krebssoße, mediterranes Gemüse, Reis 25,50

Unsere Weinempfehlung

0,25 l / €

Grüner Veltliner Frauengrund, Weingut Dockner, Kremstal € 7,90

Holzkelter Portugieser & Cabernet Sauvignon, Bio-Weingut Sander € 7,90

Rindsgulasch mit Spätzle und buntem Salatteller 21,90

Wild-Burger mit Süßkartoffel-Pommes & Blaukraut-Salat 21,50

Schnitzel vom Rehfilet mit Nuß-Kruste überbacken

Rosenkohl und Kartoffelstampf 28,90

Hähnchenbrust im Speckmantel

mit Rahmwirsing und Fingernudeln 23,50

Für de guaden Geister im neuen Jahr

Birnen-Brand vom Killi aus Reisachöd 2 cl / € 4,50

Alte Haus-Zwetschke vom Dockner, Kremstal 2 cl / € 5,50

Hausgemachtes Walnuß-Parfait 9,90

Schokoladen-Mousse - im Glas 9,90

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

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

... und Haflhof-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.