

Februar `26

Unsere Öffnungszeiten:

***Donnerstag & Freitag ab 18 h und
Samstag & Sonntag, von 11.30 bis 22 h***

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

Kesselfleisch-Montag 2. Februar ab 18 h

***Betriebsurlaub ab 9. Februar.
Sonntag, 8. Februar bis 15 h geöffnet
(Bestellungen bis 14 h möglich)***

***Essen zum Abholen gibt`s
auf Vorbestellung weiterhin gerne.***

***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

€

Karotten-Orangen-Suppe 6,90

Gänseleber-Parlinsen im Kürbiskernmantel

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

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,90

Winterleuchten - Prost beinand!

€

Mandarinen-Sanddorn-Spritz Sanddornlikör, Mandarinsirup, Sekt 6,90

Ruby Grapefruit-Spritz Pampelle-Grapefruit-Likör, Rosé Frizzante 6,90

Crodino & Maracuja (alkoholfrei) 5,50

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

Filet vom St. Petersfisch auf Krebssoße, Brokkli & Reis 25,50

Unsere Weinempfehlungen

0,25 l / €

Grüner Veltliner Frauengrund - Weingut Dockner, Kremstal 7,90

Cabernet Sauvignon Holzkelter Weingut Sander, BIO, Rheinhessen 8,50

Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing, Salzkartoffeln 23,90

Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und Semmelknödel 20,90

Reh-Ragout, vom Reh aus den Wäldern um Münster

nach da Oma ihm Rezept - mit Knochen, aber dafür ganz vui Gschmack

mit Preiselbeeren & Semmelknödel 20,90

Holla die Waldfee...

Brand vom WALD-HOLUNDER Andreas Franzl, Oberkorb 2 cl / €9,90

... no was Süßes zum Dessert:

Gries-Flammeri mit Himbeermark - im Glas 9,90

Weißes Schokoladen-Mohn-Mousse mit Mangosoße - im Glas 9,90

Unser Wintereis: **Vanille-Kirsch-Cookie** 3 Kugeln mit Sahne 8,90

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 27,00

Streifen von der Rinderhüfte auf Blattsalat, Balsamico-Dressing 23,50

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