

# Januar & Februar '26

*Unsere Öffnungszeiten im Januar:*

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

*Warne 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 14 h geöffnet*

*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

€

**Maroni-Suppe** 6,90

**Hirschschenke mit eingelegtem Kürbis**

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

**Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber** 7,90

**Winterleuchten - Prost beinand!**

€

**Mandarinen-Sanddorn-Spritz** Sanddornlikör, Mandarinensirup, 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 Seeteufel auf Krebssoße, Brokkli & Reis** 25,50

Unsere Weinempfehlungen

0,25 l / €

**Grüner Veltliner Alte Rebe - 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

**Schnitzel vom Reh aus den Wäldern um Münster  
mit Rosenkohl und Spätzle** 27,90

A Schnapserl für die Seele...

**BIRNENBRAND** Killihof, Reisachöd bei Höhenrain 2 cl / €4,50

... no was Süßes zum Dessert:

**Gries-Flammeri mit Himbeermark - im Glas** 9,90

**Schwarzwalder-Kirsch-Tiramisu - 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

€

### **Rinderkraftbriühe**

*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

### **Gschmort 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*