

Januar '26

Unsere Öffnungszeiten im Januar:

***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
5. Januar und 2. Februar ab 18 h***

***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

Stoß ma o, auf a guads neues Jahr!

Mandarinen-Sanddorn-Spritz Sanddornlikör, Mandarinensirup, Sekt € 6,90

Mirtillo & Sekt - Blaubeer-Likör mit Sekt aufgegossen 0,1 l / € 5,70

Crodino & Maracuja (alkoholfrei) 0,2 l / € 5,50

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

Filet vom Petersfisch auf Kartoffel-Kürbis-Gemüse 25,50

Unsere Weinempfehlungen 0,25 l / €

Chardonnay Verona - Weingut Gorgo, BIO, Veneto € 7,90

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

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und buntem Salatteller 23,50

Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, Blaukraut & Semmelknödel 23,50

Schnitzel vom Reh aus den Wäldern um Münster

mit Rosenkohl und Spätzle 27,90

A Schnapserl für die Seele...

BIRNENBRAND Killihof, Reisachöd bei Höhenrain 4,50

... no was Süßes zum Dessert:

Schwarzwalder-Kirsch-Tiramisu - im Glas 9,90

Des geht immer: **Schokoladenmousse** 9,90

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

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