

# 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

**Hirschschinken 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, Mandarinsirup, 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:

**Schwarzwälder-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 %