

September

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag & Freitag ab 18 h

und

Samstag & Sonntag, von 11.30 bis 22 h

Kesselfleisch-Montag, 5. Oktober ab 18 h

Warme Küche von 11.30 bis 14 h

und abends von 17.30 bis 20.30 h

Essen zum Abholen gibt's

auf Vorbestellung weiterhin gerne.

Familie Ott und das Haflhof-Team

Speisekarte

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

Herbstleuchten - unsere Aperitif-Empfehlungen:

Birnen-Spritz - van Nahem Birnen-Saft, Wermut & Sekt 7,20

Mirtillo & Sekt - Blaubeerlikör vom Freihof mit Sekt aufgegossen (0,1 l) 6,00

Fränk & Ginger - alkoholfrei, fränkischer Quittensaft, GingerAle 6,00

Pinot Rosé & Basilikum - Bio-Rosé Traubensaft, gspritzt, Basilikum - alkoholfrei 6,00

€

Kürbiskremsuppe 6,90

Marinierter Kalbstafelspitz mit feinen Salaten, Rote Bete 13,90

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,90

Grüße aus Südtirol - unsere Weinempfehlungen von der Cantina Tramin:

Chardonnay 0,25 l/€ 8,90

Cabernet Sauvignon - Holzfass gereift 0,25 l/€ 8,90

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 20,90

(Reherl, Champignon, Egerlinge und Austernpilze, vegetarisch)

Matjes nach Hausfrauen Art mit neuen Kartoffeln 19,90

Grillfleisch - marinierter Schweinenacken vom Grill
mit hausgemachter pikanter Soß', bunter Salatteller 17,50

Gulasch vom Reh aus den Wäldern um Münster
mit Preiselbeeren, Blaukraut und Semmelknödel 26,00

Hähnchenbrust
auf Kartoffel-Gemüse mit jungem Spinat und Kren 21,90

A Schnapsperl weckt die Lebensgeister: **Boskop-Äpfel** vom Killi 2 cl / € 4,00

... und für de Zucker-Goscherl

Und no oa moi: Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis 11,90

Kürbiskern-Krem mit Kirsch-Ragout 9,90

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

Wir behalten uns vor, für Beilagenänderungen 0,50 € Aufpreis zu berechnen. Preis kleine Portion ~ 75 %
Extra Soße (Mayo-Ketchup-Preiselbeeren) € 0,50