

Speisekarte

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

Herbstleuchten - unsere Aperitif-Empfehlungen:

<i>Birnen-Spritz</i> - van Nahem Birnen-Saft, Wermut & Sekt	7,20	€
<i>Preiselbeer-Spritz</i> - Campari, Preiselbeersirup, Sekt	7,20	
<i>Sanbitter-Preiselbeer</i> - alkoholfrei	6,00	
<i>Fränk & Ginger</i> - alkoholfrei: fränkischer Quittensaft, GingerAle	6,00	

Kürbiskremsuppe 6,90

Geräucherte Entenbrust

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

Zum Geflügel - unsere Weinempfehlung vom Bio-Weingut Toni Hartl,

Blauer Zweigelt aus dem Burgenland - *Holzfass gereift*

0,25 l/€ 8,90

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,90

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 20,90

(Reherl, Champignon, Egerlinge und Austernpilze, vegetarisch)

Filet vom Zander

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, Salzkartoffeln 25,90

Gulasch vom Reh aus den Wäldern um Münster

mit Preiselbeeren, Blaukraut und Spätzle 26,00

Hähnchenbrust

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

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

... und für de Zucker-Goscherl

Weil's so schee is: *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

Oktober

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