

O'zapft is!

Oktoberfestwochen Erweiterte Speisekarte

Bayrische Kleinigkeiten



Laugenbrezel mit Butter	2,90
Obatzter mit Zwiebeln & Bauernbrot	klein 3,90 groß 6,20
Weißwürstl mit süßem Senf & Laugenknoten	8,70
Wurstsalat nach Hausrezept mit Rettich, Laugenbrezel und Butter	9,90
Leberknödel-Suppe Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Kräutern in der Terrine	7,20
Schwammerlsuppe mit gerösteten Pumpernickel-Würfeln in der Terrine	7,00
Lauwarmer Zwiebelkuchen mit Feldsalat und Kräutercreme	8,90

HAUSGEMACHTE BURGER

Wildschwein-Hamburger vom heimischen Wild im Laugenbrötchen mit Rucola, Camembert, Preiselbeeren, Birnenspalten & Senfcreme	13,90
Veggi-Burger Kichererbsen-Sesam-Bratling im Laugenbrötchen mit Salat, Gouda, Tomate, Gurke, Senfcreme	12,90
Leberkäs-Burger Leberkäse im Laugenbrötchen mit Rucola, süßer Senfcreme, Obatzter, Essiggurken und Radieschen	11,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass die gebratenen Speisen bei hohem Gästeaufkommen ein wenig Wartezeit erfordern!



*Deftig · Herzhaft
Hausgemacht*

täglich 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr sowie an Sonn- & Feiertagen von 12:00 bis 21:30 Uhr

Bayern-Brett'l mit warmen Weißwürsten, süßem Senf, Pfefferbeißer, Wurstsalat, Obatzter, mittelaltem Gouda, Griebenschmalz; dazu Rettich & Brot Unser Tip: Ideal auch als Vorspeise für zwei Personen!	15,40
Wild-Bratwürstchen mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree	17,90
Semmelknödel mit Schwammerlsauce (Waldpilzrahmsauce) vegetarisch	12,80
Ländlicher Salatteller „Bayrisch“ Blattsalate mit Radieschen, Kraut, Rettichsalat, Kräuterdressing, dazu Laugenbrezel und Obatzter	12,90
Knusprige Schweinshaxe an kräftiger Biersauce, dazu Semmelknödel und Bayrisch Kraut	19,50

Schnitzel, Steaks & mehr

Schnitzel Wiener Art dazu Pommes frites & kleiner Salat	16,40
Schnitzel mit Waldpilzsauce dazu Pommes frites & kleiner Salat	17,40
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter dazu Pommes frites & kleiner Salat	25,20
Rumpsteak 200g mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites & kleiner Salat	26,30
Mariniertes Holzfällersteak 250g dazu Pommes frites & kleiner Salat	18,50

Süße Schmankerl Waffeln, Eis & Kuchen

Frische Flürchen-Waffel pur	4,50
unsere leckere, extradicke Waffel mit Puderzucker mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne	7,30
mit Schokoladensauce, Vanilleeis & Sahne	7,10
mit Eierlikör, Schokoladeneis & Sahne	7,40
Apfelbeignets (Apfelringe im Backteig) mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	6,20
Buchteln hausgemacht mit Zwetschgen und Vanillesauce	6,20
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	6,20
Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne	6,20
mit heißer Schokoladensauce & Sahne	5,60
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	6,20
Gemischter Eisbecher - drei Bällchen wahlweise Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss	4,50
Eis am Stiel - verschiedene Sorten	
Hausgemachte Kuchen aus der „Süßen Werkstatt“	
Blechkuchen nach Tagesangebot	3,90
Portion Sahne	0,60

Auszug aus der Getränkekarte

Afri Cola ^{*1} , Bluna Orange ^{*3} , Zitrone	0,2l	2,70
Rhodium Gourmet Classic / still	0,2l	2,70
Rhodium Gourmet	0,75l	5,80
Apfelsaftschorle Rhodium naturtrüb	0,2l	3,00
Tasse Kaffee		2,90
Cappuccino		3,30
Espresso		2,60
Hachener Pils gezapft	0,2l	2,70
Hachener Weizen vom Fass	0,3l	3,30
Hachener Radler / alkoholfrei / Schwarze	0,33l	3,30

Unsere Weinempfehlungen

Weißweine

2023 Weißburgunder Q.b.A. aus den Weinbergen der Fam. Heinz Weingut Knobloch, Klotten, Mosel	0,2l	6,90
	0,7l	23,00

2022 Riesling Q.b.A. aus den Weinbergen der Fam. Heinz Weingut Knobloch, Klotten, Mosel	0,2l	6,90
	0,7l	23,00

2022 Grauer Burgunder, Q.b.A. trocken Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	0,2l	6,50
	1,0l	28,50

Weißherbst/Rosé

2023 Spätburgunder Weißherbst, feinherb Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	0,2l	6,00
	1,0l	26,00

Rotweine

2021 Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon Eduardo Chadwick	0,2l	7,10
	0,75l	26,00

2022 Rosso Piceno Sangiovese/Montepulciano Saladini, Spinetoli	0,75l	26,00
---	-------	-------

Hachener Festbier vom Fass!

Eine Maß	1,0l	9,00
Ein Flürchen-Humpen	0,4l	5,00
Flürchen Kräuterhirsch		2,30



Alle Preise
in Euro

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit Allergen-Kennzeichnung.

*1 Farbstoff E 150, *2 Farbstoff Zuckercouleur, *3 Farbstoff Beta-Carotin, *4 Chitin