

VORSPEISEN / SUPPEN

Gemischter Salat (M, G, L)

Hausgemachte Salate der Saison, und Saisonblattsalate mit Hausdressing mariniert
6,90 €

Altmühltaler Lammkraftbrühe (A, C, N, M, G, L)

Mit Sherry verfeinert
Brätspätzle und Gemüseeinlage
7,20 €

SALATAUSWAHL

Salatkarussell (M, G, L)

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing
11,20 €

Wahlweise ergänzt mit:
gebratenes Bachsaibling-Filet (A, D, N, G, L)
12,90 €

Hendlfetzen in Cornflakes gewendet und kross gebraten (A, G, L)
7,90 €

Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir je nach Beilage zwischen 1€ und 2€
Wir bitten um Verständnis.

Traditionell – regional – modern

LAMMGERICHTE



Keller-Röllchen (A, C, G, L)

Lamm-Brätstrudel mit Käse überbacken,
mit Gemüse auf Rahmschwammerlsoße

16,90 €

Oder mit Kräuterkartoffeln

17,40€

Oder mit Hausgemachten Nudeln

17,90€

Altmühltaler-Lamm-Rücken „Sous vide gegart“

(A, C, G, L)

Zarter Lammrücken unter der Kräuter-Senf-Kruste

Mit Gemüse und Kartoffel-Kürbisstampf

33,90€

Unser Lammfleisch beziehen wir von der Schäferei und Direktvermarktung
Familie Eichhorn / Schernfeld

UNSERE SCHNITZEL AUSWAHL

wahlweise mit hausgemachten Farmer-,
Kräuter-Kartoffeln oder Kartoffel-Kürbisstampf (L, G)

Hendlfetzen (A, G, L, (N))

In Cornflakes gewendet in Butter gebraten

15,90€

Natur-Schweinschnitzel

„Wiener Art“ (A, C, G, L, N)

in würziger Haus-Brotpanade gewendet in Butter gebraten

15,90 €

„Höllbräukeller Schnitzel Duett“ (A, C, G, L, N)

1 Stück Schnitzel mit Senf, Meerrettich und Karotten mariniert in Brotpanade
gewendet und

1 Stück Schnitzel in Kürbiskern-Brotpanade

18,90€

Bitte wählen Sie vorab dazu aus:
Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm

Traditionell – regional – modern

Joseph Hubers NATUR- SCHWEIN

Ungewöhnliches Fleisch erfordert ungewöhnliche Maßnahmen ...

Man nehme ein paar innovative Gedanken, eine ordentliche Portion Mut und den Willen, wirklich etwas zu verändern – und heraus kommt ein zu 100 % funktionierender, ökologisch durchdachter Kreislauf, der sowohl Mensch, als auch Tier zugute kommt! Unsere Partnerlandwirte haben sich entschlossen, aus dem profitorientierten System eines industriell geprägten Schweinemastbetriebes auszusteigen, und stattdessen ihrem Herzen zu folgen. Das Ergebnis ist ein Ort, an dem Schwein noch Schwein sein darf, Ringelschwänze sich tatsächlich ringeln, und das Wörtchen „Mehrwert“ seiner Bedeutung auch gerecht wird.

Artgerecht statt Massentierhaltung lautet die Devise! Und das schmeckt man letztendlich auch auf dem Teller. Deshalb haben wir unser gesamtes Schweinefleisch-Sortiment inzwischen darauf umgestellt. Die Tiere wachsen komplett ohne den Einsatz von Antibiotika auf. Stattdessen setzen die Landwirte auf rein homöopathische Mittel. Hofeigenes, gentechnikfrei erzeugtes Futtermittel und ausreichend Platz im luftigen Kaltstall (2,1 qm pro Schwein, zum Vergleich: EU-Norm: 0,75 qm) sorgen für ein glückliches Schweineleben.

Mehr Infos und Details zum Naturschwein erhalten Sie in unserer exklusiven Naturschwein-Broschüre!

Haus-Steak-Klassiker

Empfehlung Vom Wirtshaus-Experten

Andi Christl



Naturschwein Kachelsteak (A, G, L)

(„Sous vide“ gegart)

Auf Boarischrahmkraut mit dunkler Bierkümmelsoße angegossen dazu
reichen wir Kräuterkartoffeln

19,90 €

Rinder-Steak Auswahl (A, G, L)

vom Metzger Joseph Huber empfohlen (Ingolstadt/Hundszell)
mit Kräuterbutter, buntem Gemüse, Kräuter-Kartoffeln und Sauerrahm

Rinder-Babettli (Bürgermeisterstück)

(Ca. 22,5 Stunden Sous vide gegart)

27,40 €

Rinder-Nierenzapfen-Steak

(Ca. 22,5 Stunden Sous vide gegart)

27,90 €

Kalbsflanksteak (A, G, L) („Sous vide“ gegart)

Zart rosa gegart mit Buntem Saisongemüse und Kartoffel-Krapferl

29,90 €

Traditionell – regional – modern

Steakerklärung

Der **Rinder Nierenzapfen** ist auch bekannt unter Herzzapfen, Onglet oder Henging Tender. Der Herzzapfen ist ein ganzbesonderes Fleischteil vom Rind. Obwohl es sich dabei um einen Muskel handelt, gehört es zu den Innereien. Nierenzapfen sind sehr zart und ähneln in dieser Hinsicht dem Filet. Aber sie sind deutlich geschmacksintensiver.

Das Spider Steak oder Fledermaussteak ist das **Kachelfleisch vom Rind**. Seinen Namen bekommt es durch dein Muster, das tatsächlich an ein Spinnennetz oder die Form einer Fledermaus erinnert. Häufig landet das „Deckelchen“ daher in der Wurst oder im Hackfleisch. Kenner wissen jedoch, dass das kurz fasrige Kachelfleisch zart, wie Filet sein kann und geschmacksintensiver wie ein Nackensteak.

Das **Tri-Tip**, auch **Babettli**, **Bürgermeister-** oder weißes Stück genannt, befindet sich im Stotzen des Rindes. Das helle und zarte Stück enthält keine Sehnen und nur wenig Fett. Es ist meist schön marmoriert und damit perfekt für den Grill – als Steaks oder auch am Stück. Aufpassen beim Aufschneiden: Das **Tri-Tip** besteht aus zwei Muskeln, die nicht gleich verlaufen. Immer quer zur Faser schneiden!

Das **F flank Steak vom Rind** oder auch **Kalb** (Auf deutsch = Bauchlappen) ist ein Fleisch Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem zünftigen BBQ gehört. Das bekannteste Steak in den USA. Zweifelsohne ist das Fleisch von Haus aus etwas fester als z.B. das eines Ribeye Steaks oder Rump Steaks. Wenn dieses Stück Fleisch gut gereift ist, ist es am Ende genauso zart, sehr aromatisch und toll im Geschmack.

Haus Klassiker

Zart rosa gebratener Jägerbraten von der Kalbs-Flanke

(A, C, G, L)

auf Schwammerlrahmsauce mit hausgemachten Eier-Spätzle

24,90 €

Zarte Hendlbrust (A, C, L)

mit Kräuterbutter, buntem Gemüse, Karottfel-Kürbis-Stampf

19,90 €

oder mit hausgemachten Nudeln

20,70 €

FISCH

Kross gebratenes Lachsforellen-Filet (A,C,D,G,L,N)

An Hummersauce mit Gemüse und hausgemachten Nudeln

28,90 €



VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Kräuternudeln (A, C, L)

mit Gemüse in Kürbissoße

16,90 €

Moosteller (G, L)

Kartoffel-Kürbis-Stampf mit frischem Markt-Gemüse und Kräutersauerrahm

15,90 €

Käsespätzle (A,C,G, L)

Mit pikanter Hauskäsemischung und geschmolzene Zwiebeln

Salatbukett

15,90 €

Allergene

A Gluten; B Krustentiere; C Eier von Geflügel; D Fisch; E Erdnüsse;
F Sojabohnen; G Milch von Säugetieren; H Schalenfrüchte; L Sellerie; M Senf;
N Sesamsamen; O Schwefeloxide und Sulfite; P Lupine; R Weichtiere

Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeiten dann bitten wir Sie uns anzusprechen. Da es durch Kreuzkontamination nicht auszuschließen ist das ein Allergischer Stoff in Ihrem bestellten Essen ist, obwohl wir dieses nicht angegeben haben

Familie Jobst
und das Höllbräukeller Team
wünscht allen
einen
Guten Appetit

Sie suchen nach einem geeigneten Raum für ihren Runden Geburtstag, Ihre Hochzeitsfeier, die Taufe ihre Kindes oder auch einfach großes oder kleines Familientreffen oder einer Firmenfeier?
Sprechen Sie uns an, gerne planen wir ihre Feier.