

# SPEISEKARTE

## VORSPEISE

### Mini Salat (M, L)

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing und hausgemachte Rohkostsalate  
4,00 €

### Gemischter Salat (M, L)

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing und hausgemachte Rohkostsalate  
7,90 €

## SALATAUSWAHL

### Salatkarussell (M, L)

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing und hausgemachte Salate  
14,90 €

➤ **Salatkarussell mit  
gebratenem Bachsaibling-  
Filet**  
(A, D, N, G, L)  
28,90 €

➤ **Salatkarussell mit  
Hendlfetzen in  
Cornflakes gewendet  
und krossgebraten**  
(A, G, L)  
23,90 €

2 kleine hausgemachte Semmeln 1,50 €

### Fitness-Hendlbrust (G, L, M)

Gekräuterte Hendlbrust mit  
Wahlweise:  
auf Saisonblattsalat 18,90 €  
auf gebratenem Gemüse 19,90 €

## Hauptspeisen



### Keller-Röllchen (A, C, G, L)

Lamm-Brätstrudel mit Käse überbacken auf Rahmschwammerlsoße  
wahlweise mit:  
➤ mit Gemüse 20,90 €  
➤ mit Kräuterkartoffeln 19,90 €

### „Backhendlfetzen“ (A, C, G, L, N)

in Cornflakes gewendet  
wahlweise mit Pommes, hausgemachten Kräuter-Kartoffeln oder Tagesbeilage (siehe Tageskarte)  
Bitte wählen Sie vorab dazu aus:  
Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm 18,40 €

### Zart rosa gebratener Jägerbraten von der Kalbs-Flanke

(A, C, G, L)  
auf Schwammerlrahmsoße mit hausgemachten Eier-Spätzle  
28,90 €

# Traditionell – regional – modern

## Stroh-Schweineschnitzel „Wiener Art“

(A, C, G, L, N)

in würziger Brotpanade gewendet  
wahlweise mit Pommes, hausgemachte Kräuter-  
Kartoffeln oder Tagesbeilage (siehe Tageskarte)  
Bitte wählen Sie vorab dazu aus:  
Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm  
18,90

## Stroh-Schweineschnitzel „Höllbräukeller“

(A, C, G, L, N)

mit Senf, Meerrettich, Sellerie und Karotten  
mariniert  
wahlweise mit Pommes, hausgemachte Kräuter-  
Kartoffeln oder Tagesbeilage (Siehe Tageskarte)  
Bitte wählen Sie vorab dazu aus:  
Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm  
22,90 €

Empfehlung Vom Wirtshaus-Experten Andi Christl

## Stroh-Schweine Kachelsteak (A, G, L)(„Sous vide“ gegart)

Auf Boarischrahmkraut mit dunkler Bierkümmelsoße angegossen dazu reichen wir Kräuterkartoffeln  
24,90 €



## Rinder-Onglet-Steak (A, G, L)

(Ca. 22,5 Stunden Sous vide gegart)

Steak-Empfehlung vom Chef

mit Kräuterbutter, buntem Gemüse, Kräuter-Kartoffeln und Sauerrahm  
32,50 €

## gebratenes Bachsaibling-Filet in Sesamkruste (A, D, G, L, N)

auf Hummersoße mit Gemüse und  
hausgemachten Nudeln  
32,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

### Allgäuer Käsespätzle (A, C, G, L)

mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salatbukett  
17,90 €

## DESSERT

Unsere hausgemachten Desserts findet ihr auf der  
Tageskarte

### Affogato „nach Höllbräukeller Art“

Hausgemachtes Tonkabohnenparfait (wahlweise kann  
auch ein anderes Parfait gewählt werden) mit frisch  
gebrühtem Espresso übergossen  
6,90 €

**Sie legen auf Regionale Produkte wert dann  
seid Ihr bei uns genau richtig. Von der  
Region für die Region  
Familie Jobst und das Höllbräukellerteam  
wünschen allen einen kulinarischen  
Aufenthalt!**

Geburtstags, Hochzeit,  
Firmenfeiern, Familienfeiern .... spricht uns an  
Wir Planen mit euch euer Event.  
Gerne dürft ihr uns auf Instagram folgen und  
auf Google eine Rezension hinterlassen.



@ZUM\_HOELLBRAEUKELLER