



Speisekarte

ab 27.12.2021

Aperitif:

Haussecco trifft hausgemachten Kellerhauswein

mit Orange verfeinert

4,90€

Suppe:

geschäumte Apfel-Kren-Suppe

mit gebratenen Speckwürfeln und gerösteten Brotwürfeln

für 5,90€

Salate:

Salatkarussell

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersenf dressing

für 8,90€

Wahlweise ergänzt mit:

Hendl Fetzen in Cornflakes gewendet

für 5,50€

gebratenes Bachsaibling Filet in Sesamkruste

für 8,90€

kleines **Rinderlendensteak** (Sous vide gegart)

für 11,90€

hausgemachten **Falafel**

für 5,90€

gemischter Salat

Winterlicher Blattsalat mit feinem Senf Dressing mariniert mit hausgemachter Salatauswahl

für 4,50€

Vegetarisch:

Allgäuer Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln

für 9,90





Hauptspeisen:

Höllbräukeller Gröst'l

gebratene Fetzen vom Schwein und Rind mit gerösteten Kartoffelknödeln und Bratensoße
angegossen, abgerundet mit karamellisierten Apfel-Zwiebel-Speck und einem Spiegelei
für 12,90€

Natur Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln, Kräuterkartoffeln oder kleinem bunten Salat

in Kürbispanade für 12,50€

Wiener Art für 10,90€

Steakauswahl (22,5 Stunden Sous vide gegart)

Rindernierenzapfen für 19,90€

Rinderkachelsteak für 20,80€

Rinderflanksteak für 23,90€

Pfeffer-Rinderlende (3 Stunden Sous vide gegart) für 28,50€

Dazu reichen wir Kräuterbutter, Sauerrahm, Buntes Gemüse und Kräuterkartoffeln

geschmorte Lammhaxerl

in feiner Kräuterrahmsoße mit Kräuterkartoffeln und Gemüse
für 16,90€

zart rosa gebratener Jägerbraten von der Kalbs-Flanke

auf Schwammerlrahm mit hausgemachten Eier-Spätzle
für 18,40€

kross gebratenes Bachsaiblingsfilet

in Sesamkruste auf Tomaten-Kräuterbutter-Soße mit Kräuterkartoffeln
für 17,20€

Dessert:

hausgemachte Pannacotta

mit Quitten Mark und Früchten
ausgarniert

Für 5,50€

Schneemann auf Glatteis

Cremiges Vanilleeis
in Kokosraspeln gewendet
lustig dekoriert

für 7,50€



Einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2022 wünscht euch euer Höllbräukellerteam