

Tageskarte

APERITIFF und COCKTAILS

Wild- Berry Lillet

Lillet Rosè, Wild-Berry., Eiswürfel und Wildbeeren
7,50€

Hugo Alokohlfrei

5,90€

SUPPEN

Kürbiscremsüppchen ([A],G,L,[M])

Heimischer Hokkaido mit Kürbiskerndel und Öl verfeinert
für 7,30€

Kellersübble (L)

Hauseigens hergestellte Leberwurst in fein
abgeschmeckter Kesselsuppe mit Gemüse
für 6,50€

HAUPTGANG

Herbstteller „nach Art des Hauses“ (A,C,G,L)

Kartoffelkürbispüree, Blumenkohlpüree und buntes Butter-
Gemüse
Für 14,90€

Höllngröstel

„nach Art des Hauses“ (A,C,G,L)
Geröstete Kartoffelknödel mit Rinder- und Kalbsfetzterl
Und Spiegelei und einem kleinen Beilagensalat
Für 18,90€

Weinempfehlung

Stresskiller

Riesling trocken
12,5% alk.
Jahrgang 2021

0,25l für 6,00€ 0,5l für 11,50€ 0,75 für 16,00€

Dessert

Mousseduett

Auf Mangospiegel
5,70€

Stollnparfait

Auf Quittenspiegel
5,70€

Einen kulinarischen Aufenthalt wünscht Familie Jobst und das Höllbräukeller Team

