

SCHMANKERL- MITTWOCH-MITTAG

(immer wieder Mittwochs) Togo -10%
15.01.2025
Von 11-14 Uhr

➤ Gemischter Salat (M,L)
(Salat der Saison in Senfdressing, Saisonsalat)
7,90 €

➤ Mini-Salat (M,L)
(Salat der Saison in Senfdressing, Saisonsalat)
im Haus 4,90 €

➤ „Schweineschnitzel“ (A,G,L)
Mit Kartoffel-Sellerie-Stampf
12,50 €

➤ Hendlbrust mit Kartoffel-Sellerie-Stampf (A,G,L,P)
11,90 €

➤ Kartoffel-Gemüsebrätling mit gebratenem Gemüse und Sauerrahm (A,C,G,L)
10,90 €

➤ „Oma`s Krautwickerl“ (L)
Auf Kartoffel-Selleriestampf
Mittagspausler Portion 10,50 €
Normale Portion 16,90 €

➤ Höllbräu-Burger (A,C,G,L)

➤ Crispy-Chicken oder Kartoffel-Gemüsebrätling
Hausgemachte Burger-Semmel mit Salat, Tomate, Cheddar, Zwiebelringe
und Sweet-Chilli-Soße dazu Pommes
14,90 €

Mittags-Dessert:
Hausgemachtes Parfait (C,P)
Kürbiskernöl oder Tonkabohne
auf Fruchtragout
Je 1 Kugel 3,80€

Bestellmöglichkeiten:
Signal oder Whatsapp (bevorzugt)
084219345370
Email zumhoellbraeukeller@gmail.com
(Bei einer Reservierung bitte Name,
Abholzeit und die Menge angeben)

Kochkurseangebote

2025

Sie und/oder Ihre Bekannten möchten einmal in der Höllbräukeller Küche stehen und mit kochen, dann haben wir etwas für Euch!!!

Vom Ganzen Tier bis zum Gaumenschmaus auf dem Teller.

Genießen Sie in gemütlicher Runde einen wunderbaren Kochabend mit einem 4-Gang-Menü und erweitern Sie dabei Ihren kulinarischen Horizont, lernen neue nützliche Tipps zur Handhabung und Zubereitung von z.B. Wildbret, Lammfleisch, Fisch,.....

Die Kursteilnehmeranzahl liegt zwischen 6 und 10 Personen.

Im Preis von (siehe unten) pro Person inbegriffen: Aperitif, Canapes, Tischwasser, Leihschürze, Rezeptmappe und alle Speisen.

Die Kursgebühr ist vor Ort zu entrichten.

Kursbeginn 18 Uhr

13. Januar. 2025 Wildkochkurs 129€ (nur noch wenige Plätze)

10. Februar. 2025 Fischkochkurs 129€ (ausgebucht)

17. März. 2025 Lammkochkurs 119€

07. April. 2025 Lammkochkurs 119€ (nur noch wenige Plätze)

(Gutschein-Idee)

Anmeldung unter

Tel./ Signal/ Whats App: 084219345730

Email: zumhoellbraeukeller@gmail.com

traditionell – regional – modern