

BIERGARTENZEIT KARTE

VORSPEISE

Gemischter Salat (M, G, L)

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

SALATAUSWAHL

Salatkarussell (M, G, L)

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersenf dressing und hausgemachte Rohkostsalate
13,90 €

Wahlweise ergänzt mit:

gebratenem Bachsaibling-Filet (A, D, N, G, L)

13,90 €

Hendlfetzen in Cornflakes gewendet und krossgebraten (A, G, L)

8,90 €

Fitness-Hendlbrust

Gekräuterte Hendlbrust

Wahlweise:

auf Saisonblattsalat 17,90€

auf gebratenem Gemüse 18,90 €

Hauptspeisen

Keller-Röllchen (A, C, G, L)

Lamm-Brätstrudel mit Käse überbacken, auf Rahmschwammerlsoße
wahlweise ergänzt mit:

gebratenem Gemüse 20,90 €

oder

Kräuterkartoffeln 19,90€



„Backhendlfetzen“ (A, C, G, L, N)

in Cornflakes gewendet

wahlweise mit hausgemachten

Kräuter-Kartoffeln oder Kartoffelsalat (kalt) (L, G) oder Pommes

Bitte wählen Sie vorab dazu aus:

Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm
17,90 €

Stroh-Schweinschnitzel Auswahl

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 zugutekommt! 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.

Joseph Hubers
**NATUR-
SCHWEIN**

„Wiener Art“ (A, C, G, L, N)

in würziger Brotpanade gewendet

wahlweise mit hausgemachten

Kräuter-Kartoffeln oder Kartoffelsalat (kalt) (L, G)

oder Pommes

Bitte wählen Sie vorab dazu aus:

Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm
18,40 €

„Höllbräukeller“ (A, C, G, L, N)

mit Senf, Meerrettich, Sellerie und Karotte mariniert
wahlweise mit hausgemachten

Kräuter-Kartoffeln oder Kartoffelsalat (kalt) (L, G) oder Pommes

Bitte wählen Sie vorab dazu aus:

Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachten Sauerrahm
21,90€

Haus-(Steak)-Klassiker

Empfehlung Vom Wirtshaus-Experten Andi Christl



Unser Modern Interpretierter Schweinebraten

Stroh-Schwein Kachelsteak (A, G, L)

(„Sous vide“ gegart)

Auf Boarischrahmkraut mit dunkler Bierkümmelsoße
angegossen dazu reichen wir Kräuterkartoffeln

24,40 €

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

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

Sauerrahm

(Ca. 22,5 Stunden Sous vide gegart)

31,50 €

Zart rosa gebratener Jägerbraten von der Kalbs-Flanke

(A, C, G, L)

auf Schwammerlrahmsoße
mit hausgemachten Eier-Spätzle

28,90 €

FISCH

gebratenes Bachsaibling-Filet in Sesamkruste

(A, D, G, L, N)

auf Tomaten-Kräuterbutter mit Kräuter-Kartoffeln und
gebratenem Gemüse

31,90 €

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

Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir je nach Beilage zwischen 1€ und 3€,
Wir bitten um Verständnis.

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

Steakerklärung

Das Spider Steak oder Fledermaussteak ist das Kachelfleisch vom Schwein.

Seinen Namen bekommt es durch sein 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 Rinder-Onglet-Steak ist auch bekannt unter Herzzapfen, Nierenzapfen
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 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. Es ist 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.

VEGETARISCHE GERICHTE

Allgäuer Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln

(A, C G, L)

17,90 €

Kräuter-Kartoffeln (G, L)

mit frischem Markt-Gemüse und Kräutersauerrahm

17,90 €

DESSERT

Findet ihr auf unserer Tageskarte

(Wir legen auf Frische
und Selbstgemachtes wert)

**Familie Jobst
und das Höllbräukellerteam
wünscht allen
einen kulinarischen Aufenthalt**

Geburtstags, Hochzeit,
Firmenfeiern spricht uns an
Wir planen mit euch
euer Event



@ZUM_HOELLBRAEUKELLER