

HUMPLBRÄU HOTEL-GASTHOF

Tageskarte

Suppen

203 Selbstgemachter Leberknödel in der Rindfleischbrühe	4,90
801 Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Röstzwiebel	4,60

Humpls beste Burger (alles selbstgemacht von Sauce bis Brötchen)

250 Sensationeller Allgäuer Cheeseburger mit Bacon(Speck) + Pommes	15,90
333 Veggie-Burger mit Falafelpatty, Zwiebeln und Ziegenkäse + Pommes	14,90
294 Humpels Burger mit Käsespätzle, Röstzwiebel und Speck + Pommes	17,50
595 Crispy Chickenburger in der Knusperpanade mit Sweet Chilli + Pommes	15,90
294 Humpls „Grupfte Antn“-Burger mit Blaukrautsalat und Apfel + Pommes	14,90
601 auch mit Süßkartoffelpommes	+2,00

Unsere Schmankerl vom Erhartinger Reh

648 Rehmedaillons - rosa gebraten -an Preiselbeerblaukraut mit Wachholderrahm und selbstgemachten Schupfnudeln	25,90
692 Hausgemachtes Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	12,90
902 2 Reh-Strohschwein-Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,90

Schmankerl von der bayrischen Färs

238 Rinderfilet vom Grill ca. 200 g mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Rösti	28,90
898 Entrecôte ca. 300 g von der bayrischen Färs mit Sauce Bernaise dazu Marktgemüse und Süßkartoffelpommes	26,90
246 Kleine Rinderlende ca. 200 g mit Kräuterbutter an bunten Salatvariationen	19,90
490 Rinderhüftsteak vom Grill auf Kürbis-Steinpilzragout mit Kartoffelrösti	23,90
651 Rinderroulade nach Art des Hauses mit Blaukraut und Semmelknödel	16,90

Schmankerl vom Münsinger Bio-Kalb vom Lothof, Familie Mayer

210 Wiener Schnitzel vom Münsinger Bio-Kalb mit Salzkartoffeln	20,90
313 Zweierlei gebackenes vom Kalb - von Kopf und Haxe mit Kartoffelpüree	14,90
308 Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und handgemachten Butterspätzle	14,90

Unsere Herbstschmankerl

211 1/2 Bauernente vom Lugeder mit Blaukraut und Kartoffelknödel	22,90
940 1/4 Bauernente vom Lugeder mit Blaukraut und Kartoffelknödel	15,90
937 Krustenbraten vom Strohschwein mit Kartoffelknödel und Blaukraut	14,50
223 Humplteller - Strohschweinfilet vom Grill mit Champignonrahmsoße und selbstgemachten Käsespätzle	19,90
215 Strohschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,50
445 Kürbis-Steinpilzragout mit Tagliatelle und Kürbiskernöl	16,90
957 Zanderfilet vom Grill auf Kürbisgemüse mit Salzkartoffeln	20,90

Vegetarische Gerichte (alles hausgemacht)

292 Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel mit gemischten Salat	9,50
952 Blattsalatvariationen mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse mit Weißbrot	14,90
862 Blattsalatvariationen mit Grana Padano, Körnermix, Nussöl und Weißbrot	13,50
254 Großer gemischter Salat mit Weißbrot	9,50
377 Kleiner gemischter Salat	5,20

Humpl's Brotzeiten und Oti's Wurstküche

305 Leberkäse mit Ei und Kartoffelsalat	8,50
165 Bratensülze vom Strohschwein mit Zwiebeln dazu Röstkartoffel	10,90
298 Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat	9,90
196 2 Wollwürste mit hausgemachten Kartoffelsalat	8,90
162 Strammer Max - Schinkenbrot mit Spiegelei	10,50
157 Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Brot	8,90
175 Obazda mit Zwiebeln, Butter und Brot	8,90
167 Kalter Braten vom Strohschwein mit Kartoffelsalat und frischem Kren	8,90

Für unsere lieben Kleinen

634 Hähnchennuggets in der Knusperpanade mit Pommes	8,90
280 Mini-Schnitzel mit Pommes	7,90
374 Port. Pommes frites	3,90
286 Hausgemachte Spätzle mit Soße	3,90
599 Portion Süßkartoffelpommes	5,90

Zum goldenen Abschluß

906 Dessert im Glas - Aprikosen-Gelee mit Sahne-Quark Creme	3,90
---	------

Wir bedanken uns herzlich bei jedem Gast!
Bitte haltet Euch an die Regeln!
Eure Familie Fagner mit Team!

Folgt uns auf

Facebook: @Gasthof Hotel Humplbräu

Instagram: @humplbraeu



Öffnungszeiten Restaurant und Abholservice:
Dienstag bis Freitag: 17:00 bis 21.00 Uhr
Samstags: 11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 21.00 Uhr
Montag und Sonntag Ruhetag!

Vielleicht ist Ihnen aufgefallen, dass unsere Servicekraft
Michelle keine Maske trägt.
Sie wurde aus gesundheitlichen Gründen
durch ein ärztliches Attest von der Maskenpflicht befreit.