

A guads Essen hoit Leib & Seele zam!

Vorspeisen „Mongdratzerl“ EUR

Gebackener Camembert (a,c,g,j) Mit Preiselbeeren, Toast und Salatgarnitur	7,90
Carpachio vom Rinderfilet (a,g,i,j) Mit Olivenöl und Zitrone mariniert, dazu Knoblauchbrot	11,90
Bunter Salatteller (g,j)	3,90
Großer Salatteller (a,g,j) Mit geröstetem Speck und Brotwürfel	8,90
hausgemachter Kartoffelsalat im Beilagen Schälchen (i)	3,10

Suppen „ Was Warm s tut immer guad““



Tagessuppe (i)	3,90
Tomatencremesuppe (a,g) Mit Sahnehaube und Weißbrotroutons	4,50
Französische Zwiebelsuppe (a,g,i) Mit Käse überbacken	4,50

Salate & Vegetarisch „Was Gsunds“

Bunte Salatplatte (a,g,j) Mit frische Champignons, gebratene Putenstreifen, Speckwürfel und Knoblauchbrot	9,90
Verschiedene Blattsalate in Hausdressing mariniert (a,j) Mit gerösteten Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und geröstetem Weißbrot	12,90
Hausgemachte Käsespätzle im Pfandl (a,c,g,j) serviert dazu geröstete Zwiebeln und Salatgarnitur	8,90
extra Knoblauchbrot (a)	2,90
Aufpreis statt Gemüse einen gemischten Salatteller	1,50



Brotzeiten - echt bayerisch
(ab 14.00 Uhr)

EUR

Bayerischer Wurstsalat⁽⁵⁾
Mit Brot

5,90

Schweizer Wurstsalat⁽⁵⁾
Mit Brot

6,50

Kalter Braten
Mit Brot & Butter

6,50

Gemischte Schinkenplatte⁽⁵⁾
Mit Brot & Butter

8,90

Hallertauer Brotzeitbrettel^(5,4,1)
Bayerische Wurstspezialitäten mit Käse & Essiggurke, dazu Butter & Brot

8,50

Handkäse mit Musik
Romadur eingelegt in Essig & Öl mit Zwiebeln, dazu Brot

7,90

Gemischte Käseplatte⁽¹⁾
verschiedene Sorten von Weich- und Hartkäse, dazu Butter & Brot

8,90

(alle Brotzeiten haben folgende Allergene: a,g,i,j)

Jägertoast^(a,g,j)
Medallions von der Schweinelende mit Champignonsoße
und Käse überbacken dazu Salatgarnitur

8,90

Seniorengerichte

Jägerschnitzel^(a,c,g,j)
in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

10,90

Zarte Medallions vom Schweinefilet^(a,c,g,j)
in Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

13,90

und andere Tagesgerichte (die Gerichte werden um 1 € reduziert)– fragen Sie unseren Service

Allergenkennzeichnung: a) Gluten haltige Getreide, b) Krebstiere c) Eier, d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid & Sulphite m) Lupine n) Weichtiere



Kindergesichte - für die Kloaner EUR

für unsere kleinen Besucher liegen Malstifte bereit !!!

Schnorri

Teller und Besteck – Du nimmst einfach Deinen Eltern etwas weg **0,00**

Knödel – Sepp (a,c,g,j)

Semmel - oder Kartoffelknödel mit Soße **3,90**

Nudel – Hans (a,c,g,j)

Spätzle mit Soße **3,90**

Kartoffel – Resi (a)

Portion Pommes Frites **3,90**

Strammer Max (a,c,g)

Kinderschnitzel mit Pommes Frites **6,50**

Bratenkönig (a,c,g,j)

Kinderbraten mit Semmel - oder Kartoffelknödel **6,50**

Desserts – für die Gschleckerten

Salat von frischen Früchten (g,a,c)

Mit flüssigem Rahm **6,90**

Hausgemachte Apfelkücherl (a,c,g)

Mit Vanilleeis und Sahne **7,50**

Frische Pfannkuchen gefüllt (a,c,g)

Mit heißen Kirschen und Vanilleeis **7,50**

Hausdessert finden Sie auf unserer Tageskarte

Kuchen vom Buffet (a,c,g,e) **3,30**

... weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte. Fragen Sie danach!



Aus der Pfanne - Was Gscheits

EUR

Schnitzel Wiener Art (a,c,g,j)

Mit Pommes Frites und buntem Salatteller

11,90

Jägerschnitzel (a,c,g,j)

In Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller

12,50

Geschnetzeltes Züricher Art (c,g,j)

(mich gibt es nicht wenn viel los ist und an Sonntag mittags, fragen Sie unseren Service)

Mit hausgemachten Berner Röstli und buntem Salatteller

14,90

Zarte Medallions vom Schweinefilet (a,c,g,j)

In Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und buntem Salatteller

14,90

Schweinelendchen Mexico in pikanter Soße (g)

Mit Butterreis und Salatteller

14,90

Zartes Cordon Bleu vom Kalb (5)

Mit Pommes Frites und Butterbohnen (a,c,g,i,j)

17,90

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb

Mit Preiselbeeren dazu Kartoffelsalat (a,c,g,j)

16,90

Vom Grill

Schweinesteak vom Grill (a,g,i,j)

mit Kräuterbutter garniert, dazu Pommes frites und Krautsalat

11,90

Rinderlendensteak vom Grill (g,i,j)

mit Kräuterbutter garniert, dazu Tagesgemüse und Bratkartoffel

17,90

Gemischte Filets vom Grill (a,g,i,j)

Rinder-, Puten- und Schweinefilet mit Speckscheibe, Grillwürstchen und Kräuterbutter garniert, dazu Kartoffelkroketten und bunter Salatteller

17,90

Texanisches Pfeffersteak vom Rinderfilet (a,g,i,j)

Mit Kräuterbutter garniert, dazu Tagesgemüse und Farmerkartoffel

26,90

„Steak and Fish“ (a,b,g,i,j)

Rinderfilet und Riesengarnelen mit Tagesgemüse und Farmerkartoffel

26,90

Fischgerichte



Forelle in Zitronenbutter gebraten (a,d,g,j)

Mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller

14,90

Feines Zanderfilet (a,d,g,j)

In einer leichten Rahmsoße pochiert, mit Risollekartoffeln und Salatteller

15,90

Biere - Zum Runterschworm

EUR

Fürstenberg Pils vom Fass 0,4 l	3,20
Paulaner Hell vom Fass 0,5 l	3,10
Paulaner Hell vom Fass 0,25 l	2,60
Radler 0,5 l	3,10
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5 l	3,20
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,3 l	2,80
Dunkles Weißbier 0,5 l	3,20
Paulaner Dunkel 0,5 l	3,20
Paulaner, Leichte Weiße 0,5 l	3,20
Paulaner Hell, alkoholfrei 0,5 l	3,20
Paulaner Weißbier, alkoholfrei 0,5 l	3,20
Salvator im Steinkrug 0,5 l	3,40
Cola Weizen 0,5 l ⁽²⁾	3,40

Hacker Pschorr

naturtrübes Kellerbier 0,5 l **3,40**

Gutmann Hefeweizen

Traditionell – obergärige Spezialität **3,20**

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 0,2 l ^(1,3,9)	2,30
große Cola/ Fanta 0,4 l ^(1,3,9)	3,50
Fanta 0,2 l ^(1,3,9)	2,30
Zitronenlimo 0,25 l	2,30
Zitronenlimo 0,5 l	3,10
Spezi 0,5 l ^(1,3,9)	3,10
Adelholzener 0,2l	2,60
Adelholzener Classic spritzing 0,5 l	3,20
Adelholzner still Gourmet Classic 0,5l	3,20
Orangensaft 0,2 l	2,70
Apfelsaft 0,2 l	2,60
Bitter Lemon 0,2 ^(1,3,8)	2,80
Tonic Water 0,2 l ^(1,3,8)	2,80
Apfelsaftschorle 0,5 l	3,40
Johannisbeersaftschorle 0,5 l	3,40
Orangensaftschorle, Maracujasaftschorle 0,5 l	3,60
Rhabarberschorle	3,60



Heiße Getränke - Dallmayr`s Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee (alle Kaffeesorten enthalten Koffein, außer Kaffee Haag)	2,00
Portion Kaffee	3,80
Haferl Kaffee	3,20
Glas Tee mit Teepyramide	
Roibosh Mango, Pfefferminze, Darjeeling, Sonnengruss oder Waldbeere	2,30
Heiße Schokolade im Häußler Haferl mit Sahnehäubchen	3,50
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato/ Milchkaffee / großer Cappuccino	3,50
Espresso 1,90 € , Doppelter Espresso 3,50 €	
Glühwein/	3,50
Eiskaffee/ Eisschokolade	4,60
Häußler Kaffee – Kaffee mit Eierlikör & Sahnehäubchen	4,90
Haferl Milch	2,80

Unsere Schoppenweine 0,25 l

EUR

Weißweine 0,25l

Franken, Eibelstätter Teufelstor, Müller- Thurgau trocken	4,80
Franken, Eibelstätter Teufelstor, Bacchus –halbtrocken	4,80
Geiztriebwein Neusiedlersee – Bouvier Kabinett	4,80
Rose- Spätburgunder Heckert	4,80
Faberrebe süß, Rheinhessen	4,80
Grauer Burgunder Rheinhessen trocken	4,80
Riesling , Birkweiler	5,00
Chardonnay Rheinhessen	5,00

Rotweine 0,25l

Portugieser halbtrocken	4,80
Blauer Zweigelt oder Merlot	7,60
Blaifränkisch Classic Neusiedlersee	5,10
Dornfelder, trocken, Heckert	5,10
Spätburgunder trocken Gies Düppel	5,10
Weinschorle 0,5 l	4,70
Weinschorle 0,25 l	2,90



Unsere Flaschenweine

Weißweine

2016 er	Riesling Birkweiler 2016 – 1 l Gies Düppel	18,40
2016 er	Grauer Burgunder Heckert Rheinhessen 0,75l	14,40
2017 er	Primaner – Neusiedlersee jung, fruchtig & spritzig 0,75l	14,40
2015 er	Faberrebe Spätlese Rheinhessen 0,75l	14,40
2016 er	Chardonnay Rheinhessen 0,75l	14,90
2013 er	Rosewein Stadecker Lendchen Portugieser 0,75l	14,40
2016 er	Lugana Ca die Frati 0,75 l	32,20

Rotweine

2015er	Spätburgunder trocken Gies-Düppel , Birkweiler 1l	19,40
2012er	Dornfelder trocken Gies-Düppel ,Birkweiler 0,75 l	14,90
2014er	Regent trocken, Stadecker Spitzberg 0,75 l	16,90
2011er	Minimus Cuvee 2011 –Gies Düppel trocken	19,80
2015er	Südtiroler Andrä Lagrein Schmid Oberrautner 0,75l	34,90

Gute Tröpfchen vom Weingut Heiss - Neusiedler See

Zweigelt Rose 2016 – 0,75 l lachsrote Farbe, Duft nach reifen Kirschen **18,40**

Blaifränkisch - Classic 2015- 0,75 l. trocken

tiefes rot, feine Frucht nach Brombeere am Gaumen würzige Beerenfrucht **15,30**

Merlot 2016

dunkles Violett, süße Zwetschgen-Weichselfrucht, seidige Tannine **21,90**

Blauer Zweigelt– Selektion 2016 – 0,75l trocken

rubinrot mit einer fruchtigen Kirschnase, voller Körper **21,90**

Szallas 2013- Zweigelt Barrique

kräftiges Rubinrot, zarte Edelholzanklänge **32,20**

Süßwein zum Dessert – Eiswein Blaifränkisch-Cabernet 4 cl 4,90 €



	<i>Sekt</i>	EUR
Glas Sekt		2,50
Henkel/Fürst von Metternich	Piccolo	5,90
Fürst von Metternich	0,75 l	19,90
Henkel Trocken	0,75 l	15,90
Prosecco Di Valdobbiadene	Piccolo	6,90
Prosecco Di Valdobbiadene/ Heisecco	0,75 l	19,90

Unsere Longdrinks

Bacardi Cola (1,3,9)		5,50
Woldka Lemon(1,8)		5,50
Campari Orange ⁽¹⁾		5,50
Gin Tonic (1,8)		5,50

Als Aperitif empfehlen wir:

Sandemann Sherry medium dry 5 cl – 15%		4,20
Aperol Spritz, Hugo 0,2 l (1,8)		4,50
San Bitter Weißwein 0,2 l		4,90
Martini 5 cl 14,4 %		4,20

Cognacs 2 cl

Asbach Uralt 38%		2,80
Remy Martin 40%		4,20

Whisky 2 cl

Ballantines, Red Label - Jonny Walker 40% (1,3,9)		3,20
Jack Daniels 2 cl		3,90

Klare Schnäpse und Liköre 2 cl

Obstler 42%		2,20
Prinz Himbeergeist 42%		2,90
Prinz Williams Birne 42 %		2,90
Prinz Zwetschge 42%		2,90
Prinz Kirsch 42%		3,40
Eckes Kirsch 15%		2,40
Baileys 20%		2,90
Jägermeister 35%		2,90
Ramazotti 30%		2,90
Amaretto 20%		2,90

Spezialitäten 2 cl

Edeldestillat Haselnuss aus dem Donaumoos 40 %		3,30
Prinz alter Willi 41%		4,80
Hallertauer Hopfengold 56 %		3,30
Grappa Piasi Berta Primaneve 40%		5,20
<u>Ziegler Edelbrand</u> 43 %		5,20
Waldhimbeergeist		5,20

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Taurin, 8 chininhaltig, 9 koffeinhaltig

HERZLICH WILLKOMMEN IM

Hotel Restaurant Häußler

in der schönen Halledau

Wir wünschen Ihnen einen schönen, erholsamen und vor allem genussreichen Aufenthalt in unserem Haus.

Mit saisonalen Leckerbissen wie z.B. Fischwoche am Aschermittwoch, Starkbierfest mit Salvatorausschank und bayrischen Spezialitäten, feine Spargelgerichte von Mai bis Juni, Spargelbuffet Anfang Mai, leichte Gerichte und knackige Salate im Sommer, Wildwochen im Herbst und vielen anderen Schlemmeressen auf unseren saisonal abgestimmten Tageskarten verwöhnt Sie unser Küchenchef Karl Häußler.

Unser Ludwigstüberl eignet sich wunderbar für ihre Geburtstagsfeier, ihre standesamtliche Hochzeit oder ihr Kaffeekränzchen.

Wir wollen die Tradition der Kuchenherstellung weiterführen. In unserem kleinen Kuchenladen finden Sie hausgemachte Kuchen und Torten, mit denen das Kaffeetrinken erst zum richtigen Erlebnis wird.

Auch wenn Sie zu hause feiern wollen, können Sie sich von unserem Cateringservice genüsslich verzaubern lassen. Von der reschen Schweinshaxe bis zum italienischen Buffet liefern wir alles was das Gourmethertz begehrt.

Für Ihre Freunde und Geschäftspartner die von weiter anreisen, stehen Ihnen unsere Hotelzimmer gerne zur Verfügung.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen gesunden Durst.

Ihre Familie Häußler

Liebe Gäste; bitte rechnen sie abends mit unserem Service ab, so entspricht Ihre Rechnung der Richtigkeit. Kartenzahlung ist erst ab 25 € möglich (Maestro oder ec). Die Allergenkennzeichnungen der Tageskarte finden Sie nochmal separat in einem Ordner. Fragen sie unsere Servicemitarbeiter.