

# Hufnagel's Wochenkarte

von 04.07. – 10.07.2022

täglich ab 16.00 Uhr, **Wochenende und Feiertag** ab 12.00 Uhr

**\* Aperitiv der Woche – „Americano“**

Campari, Vermouth, Soda 7,90

**\* Cocktail der Woche – „Japan Mule“**

Limettensaft, 4cl Vodka, Ginger beer, Angostura bitter, Minze 8,90

**\* Rotweinempfehlung– „Pinot Noir“ Weingut Romagnoli 2020, Italienisch**

0,1 Ltr. 3,50 / 0,25 Ltr. 8,20 / 0,75 Ltr. 24,50

**\* Weißweinempfehlung – „Chardonnay 2019“ Weingut Hufnagel, Österreich**

0,1 Ltr. 3,50 / 0,25 Ltr. 8,20 / 0,75 Ltr. 24,50

**\* Maiscremesuppe mit Jalapenos 6,90**

**\* Münchner Wurstsalat** mit Zwiebel, Essiggurkerl und Brot 9,90

**\* Schweizer Wurstsalat** wie oben mit zusätzlich Kasstreifen und Brot 10,50

**\* Bayerischer Obazda** mit am **Bierradi**, roten Zwiebeln, Schnittlauch und Hausbrot 10,90

**\* Perlacher Lumpenteller** mit Obazda, Kaminwurzn, Fleischpflanzerl, Wurstsalat, Bratenstückerl, Südtiroler Speck, fein garniert mit Butter und Hausbrot 14,90

**Veganes Wochenschmankerl**

**\* Pak Choi** geschmort mit Sojasoße, Knoblauch, Chili, Tomaten und Basmatireis 12,90

**\* Hausgemachte Ravioli** mit Pfefferlingfüllung in Nussbutter geschwenkt mit Rucola und frischem Parmesan 14,90

**\* „Pinsa“** mit Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami und Rucola 15,90

**\* Gemischte Würschtplatte** mit Nürnberger, Käsekrainer, weißer Bratwurst, Sauerkraut und Bratkartoffeln 14,90

**\* Marinierte Schweinenackensteaks „Holzfäller Art“** vom Grill

mit Röstzwiebel und Bratkartoffeln 15,90

**\* Spare Ribs frisch aus dem Ofen** mit Honig-BBQ-Soße mariniert, 2erlei Dips, Pommes Frites und einem kleinen gemischten Salat 17,90

**Ois Dessert gibt's dann no...**

**\* Süßer Beerenflammkuchen** mit Vanillepudding und Walnußeis 11,90

**Einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem Wirtshaus  
wünscht Ihnen Ihr Hufnagel-Team**

# Hufnagel's weekly menu

from 04.07. – 10.07.2022

daily from 16.00 h, weekend and public holiday from 12.00 h

**\* Aperitif of the week - – "Americano"**

Campari, Wermut, Soda 7,90

**\* Cocktail of the week - "Japan Mule"**

Lime juice, 4cl vodka, ginger beer, angostura bitter, mint 8,90

**\* Red wine recommendation- "Pinot Noir" Romagnoli Winery 2020, Italian**

0,1 ltr. 3,50 / 0,25 ltr. 8,20 / 0,75 ltr. 24,50

**\* White wine recommendation - "Chardonnay 2019" Winery Hufnagel, Austria**

0,1 ltr. 3,50 / 0,25 ltr. 8,20 / 0,75 ltr. 24,50

**\* Corn cream soup with jalapenos 6,90**

**\* Munich sausage salad** with onion, pickled gherkins and bread 9.90

**\* Swiss sausage salad as above** with additional cheese strips and bread 10.50

**\* Bavarian Obazda** with rectich, red onions, chives and bread 10,90

**\* Perlacher Cold Cut"** with Obazda, Kaminwurzn, meatballs, sausage salad, pieces of roast, South Tyrolean bacon, finely garnished with butter and house bread 14.90

## Vegan weekly delicacy

**\* Pak Choi braised** with soy sauce, garlic, chilli, tomatoes and basmati rice 12.90

**\* Homemade ravioli** with pepper filling in nut butter swirled with rocket and fresh Parmesan 14.90

**\* "Pinsa"** with tomato sauce, mozzarella, Milanese salami and rocket 15,90

**\* Mixed sausage platter** with Nürnberger, Käsekrainer, white Bratwurst, Sauerkraut and fried potatoes 14,90

**\* Marinated pork neck steaks "Holzfäller Style"** from the grill with roasted onion and fried potatoes 15,90

**\* Spare ribs fresh from the oven** marinated with honey BBQ sauce, 2 different dips, french fries and a small mixed salad 17,90

## For dessert there's no...

**\* Sweet berry flame cake** with custard and walnut ice cream 11,90

**We wish you a good appetite and a pleasant stay in our inn.**

**Your Hufnagel-Team**

**Have a good appetite and a nice stay**