

## Spritzig & Prickelnd

Hollunder Spritz mit Minze (alkoholfrei)  
5,50

Lavendel Gin Fizz Wildberry (alkoholfrei)  
7,60

Bock Spritz (Nusslikör, Roséwein und Bitterlemon)  
7,40

Déjàvu Sprizz (Oriental Déjà-vu mit Tonic Water)  
7,40

## Vorneweg & Zwischendurch

Hausgemachte Aufstriche  
Pikanter Obazda, Griebenschmalz und feiner Frischkäse  
mit Vinschgerl im „Schüsserl“ serviert  
9,80

## Aus'm Suppenhaferl

unsere feine Tafelspitzbrühe mit Einlagen zur Wahl

Leberspätzle  
6,20

Grießnockerl  
6,20

Pfannkuchen  
6,20

Pikante Gulaschsuppe  
in der Terrine serviert mit Hausbrot  
9,50

## Leichtes & Feines

Großer gemischter Salat  
12,90

mit gerösteten Austernpilzen  
16,90

mit marinierten Hühnerbruststreifen  
17,90

mit heimischem Feta  
17,80

Matjesfilet „Hausfrauenart“  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm mit Salzkartoffeln  
15,90

## Von unseren „Schlierseer Fischerbuam“

Fangfrischer Saibling  
Im Ganzen gebraten mit Zitronenpesto und Petersilienkartoffeln  
28,90

## Fleischlose Schmankerl

Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
14,90

Rote Beete Puffer auf Salatbouquet (vegan)  
14,90

## Unsere Klassiker

### Tafelspitz

auf Gemüsebett mit feiner Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln  
22,90

### Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Pommes Frites  
26,80

### Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat  
17,90

### Zwiebelrostbraten

v. d. Lende Maredo mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln  
29,90

### Ofenfrische $\frac{1}{4}$ Bauernente

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut  
20,80

### Gegrillte ganze Schweinshaxe (nur auf Vorbestellung)

(ca. 1,5 kg) mit Dunkelbiersauce  
dazu hausgemachte Kartoffelknödel und Krautsalat  
31,50

### Wurzhütten Cordon-Bleu

Bayerisches Hähnchen-Cordon-Bleu mit Brezenpanade,  
Obazda, Pommes und Kräuterdip  
24,80

## Das „I-Düpfel“

### Gemischtes Eis

Erdbeere, Schoko & Vanille  
8,90

### Germknödel

mit Vanillesauce oder Butter  
9,60

### Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne  
8,90

### Topfenstrudel

mit Vanillesauce  
9,50

### Hausgemachte Apfelkücherl

mit Zucker-Zimt Panade dazu Vanilleeis und Sahne  
9,80

### Hausgemachter karamellierter Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen dazu feines Apfelmus  
14,50

## Unsere Digestiv-Empfehlung

### HPH's Bockfieber

Feine Liköre

4,50

Edle Brände

6,50

## Wasser & Alkoholfreie Getränke

Hauseigenes Tafelwasser 0,5 l / 1,0 l  
3,90 / 7,40

Adelholzener „Classic“/„Still“ 0,25 l / 0,7l  
4,20 / 8,90

Coca Cola / Zero / Fanta 0,3 l  
3,90

Spezi / Zitronenlimo 0,5 l  
4,50

Säfte 0,3 l  
Apfel, Orange, Johannisbeere,  
4,50

Marille, Mango  
4,80

Schorlen 0,5 l  
Apfel, Orange, Johannisbeere, Marille, Mango  
4,80

Marille, Mango  
5,20

Bio-Rhabarberschorle 0,5 l  
5,40



## Bierklassiker

Augustiner Helles vom Fass 0,5 l / 0,33 l  
4,80 / 3,80

Augustiner Radler 0,5 l  
4,80

Augustiner Dunkel 0,5 l  
4,80

Augustiner Weißbier 0,5 l  
5,20

König Ludwig Weißbier „alkoholfrei“ 0,5 l  
5,20

König Ludwig Weißbier „dunkel“ 0,5 l  
5,20

König Ludwig Weißbier „leicht“ 0,5 l  
5,20

Jever Pils / Fun (Alkoholfrei) 0,33 l  
4,60

Clausthaler Original (Alkoholfrei) 0,5 l  
4,60



## Offene Weißweine 0,25l

Grüner Veltliner Landwein  
Erzeugerabfüllung  
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal  
6,50

Silvaner QbA  
Winzerkeller Sommerach, Franken  
7,20

Riesling  
Weingut Klaus Lotz, Mosel  
6,90

Weissburgunder Qualitätswein  
Weingut Heitlinger Baden  
7,20

## Offener Roséwein 0,25l

Bardolino Chiaretto D.O.C.  
Cantina di Custoza - Venetien  
6,90

## Offene Rotweine 0,25l

Alone Primitivo di Puglia IGP  
San Giorgio, Apulien  
7,20

Porta Leoni Cabernet Sauvignon IGT  
Cantina colli Vicentini, Venetien.  
6,20

Blauer Zweigelt Landwein  
Erzeugerabfüllung  
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal  
6,90



**DINZLER**  
KAFFEERÖSTEREI



## Kaffee der Rösterei Dinzler

Haferl Kaffee / koffeinfrei  
4,20

Latte Macchiato  
4,20

Milchkaffee  
4,10

Cappuccino  
3,90

Espresso  
2,90

Doppelter Espresso  
4,30

Flavour für den Kaffee (Vanille, Karamell, etc.)  
1,00

Haferl heiße Schokolade  
3,90

## Teespezialitäten

Haferl Tee  
3,90

Haferl Tee mit Rum  
4,90

„Heißer Bock“  
unser hausgemachter Kräuterlikörpunsch  
4,90



## Spirituosen 2 cl

### Original Bockfieberbrand

Edle Nuss, Sauerkirsch, Kräuter, Alte Pflaume, Kaffee  
6,50

### Original Bockfieberlikör

Edle Nuss, Sauerkirsch, Kräuter, Alte Pflaume, Kaffee  
4,50

### Original „Wurzhüttenbock“

brennend im Kacheln serviert  
4,50

### Obstler (Hörmann)

3,60

### Enzian (Hörmann)

3,60

### Williamsbirne (Pircher)

3,90

### Marillenbrand (Weingut Brolli)

5,60