

Aperitiv oder einfach dazu...

Trendsetter

€

Martini Pomegranate Sulfite, Farbstoff

7,00

Martini Bianco | Schweppes Pomegranate/Granatapfel

Sarti Rosa Farbstoff

7,90

Sarti Rosa Likör | Mistelhein Paradise Pink Grapefruit



Lillet Rosé White Peach Sulfite, Farbstoff

7,90

Lillet Rosé | Schweppes Wild Peach

Hammersbach-Klassiker

Aperol Spritz Sulfite, Farbstoff

7,90

Aperol | Mineralwasser | Prosecco

Aperol – Maracuja Spritz Sulfite, Farbstoff

7,90

Aperol | Maracujanektar | Prosecco

Lillet Wild Berry Sulfite, Farbstoff

8,50

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry

HUGO Sulfite, Farbstoff

7,90

Soda | Prosecco | Holunderblütensirup | frische Minze

Campari Spritz Sulfite, Farbstoff

7,90

Soda | Campari Bitter | Prosecco

UNSERE EMPFEHLUNG – Sarti Rosalimo Farbstoff,

7,50

Sarti Rosa | Paulaner Limo Zitrone

ohne Alkohol:

Tiziano Chininhaltig

7,00

Roter Traubensaft | Tonic Water | frische Minze

HUGO alkoholfrei Farbstoff, Chininhaltig

7,00

Soda | Tonic Water | Holunderblütensirup | frische Minze

Martini Floreale Pomegranate Farbstoff, Sulfite

7,00

Martini Floreale alkoholfrei | Schweppes Pomegranate | frische Minze

Hammersbacher Spargelwochen €

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (Milch) 8

Homemade Asparagus Soup with cream topping (milk)

Pasta „Asparago“ mit Spargel (Weizen | Milch | Ei) 16

Weißer Spargel | Sahnesoße | frische Kräuter

Pasta „Asparago“ with fresh asparagus (wheat | egg | milk)

Asparagus | Cream Sauce | Fresh Herbs

Spargelpfännchen (Weizen | Ei | Milch) 38

Medaillons von Rind | Schwein | Pute

frischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

Asparagus Pan (wheat | egg | milk)

beef, pork and turkey medallions

fresh Asparagus Spears | Hollandaise Sauce | Boiled Potatoes

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln (Milch | Ei) 25

wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Fresh Asparagus Spears with Boiled Potatoes (egg | milk)

optionally with Melted Butter | Hollandaise Sauce

Frische Erdbeeren mit Vanille Eiscreme (Milch) 9,50

Fresh Strawberries with Vanilla Icecream (milk)

Wasser & Wein

Valdo Pinot Grigio DOC/Merlot DOC 0,75l

dazu eine Flasche Adelholzener Mineralwasser 0,7l

€ 29,00

Suppen

€

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle (Weizen | Ei | Sellerie)

7

Leberknödel in der Rinderbrühe (Weizen | Ei | Sellerie)

7

Getrüffelte Kartoffelsuppe (Weizen | Ei | Sellerie | Milch)
Kräuter | Sahne

8

Vorspeisen und Salat

Dreierlei Aufstriche mit Bauernbrot (Milch | Weizen | Sellerie | Ei)

11

Kräuterfrischkäse | Obazda | Tomaten Pesto | Salatgarnitur

Frische Gartensalate der Saison

wahlweise mit

gegrillten Ziegenkäsetalern mit Honig

17

chilimarinierten Streifen vom Putenfilet

17

gegrillten Rinderlendenstreifen

18

Beilagen Salat vom Buffet

5

Hammersbach Klassiker

Gegrilltes Lendensteak vom Angus Rind als Zwiebelrostbraten <small>(Weizen Ei)</small> Kartoffelrösti Kräuterbutter	31
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <small>(Weizen Ei)</small> Bratkartoffeln Preiselbeeren	29
Cordon Bleu vom Schwein <small>(Weizen Ei Milch)</small> Käse gekochter Schinken Pommes frites	26
Hirschedelgulasch <small>(Weizen Sellerie Ei)</small> Preiselbeer-Birne Rahmschwammerl Butterspätzle	26
Medaillons vom Putenfilet <small>(Weizen Ei Milch Senf)</small> Spätzle Rahmschwammerl	24
Schwabenpfanne Medaillons vom Angus Rind, Schwein und der Pute <small>(Weizen Ei Milch)</small> Käsespätzle Rahmschwammerl Grillspeck Röstzwiebeln	29
Ofenfrischer Schweinebraten <small>(Weizen Ei Senf)</small> Dunkelbiersoße Semmel- und Kartoffelknödel Blaukraut	17


Fisch

Mittenwalder Gebirgsbachforelle nach „Müllerin-Art“ <small>(Weizen Milch Fisch)</small> Salzkartoffeln	30
--	----

Beilagen

Portion Pommes frites	4
Portion Bratkartoffeln	5
Portion Salzkartoffeln/Rosmarinkartoffeln	4
Portion Kartoffelrösti	4
Kartoffelknödel/Semmelknödel/Spinatknödel	4
Portion hausgemachtes Blaukraut	5
Portion Spätzle	4

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle <small>(Weizen Ei Milch)</small>	16
Bergkäse Röstzwiebeln	
Hausgemachte Spinatknödel auf Fleischtomatensauce <small>(Weizen Ei Milch)</small>	16
Parmesan	
Veganes Schnitzel  <small>(Weizen Senf Sellerie)</small>	18
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	

Dessert

Hammersbacher Kaiserschmarrn <small>(Weizen Ei Milch)</small>	16
Apfelmus Preiselbeeren Staubzucker	
Apfelstrudel <small>(Weizen Ei Milch)</small>	9
Vanilleeiscreme Schlagsahne	



Biere vom Fass

€

Paulaner Helles Radler (Gerste)	0,25l	3,40
	0,5l	5,80
Paulaner Hefeweißbier (Weizen Gerste)	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Paulaner Zwickl Kellerbier naturtrüb (Gerste)	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Chiemseer Helles (Gerste)	0,25l	3,40
	0,5l	5,80

Flaschenbiere

Paulaner Hell alkoholfrei (Gerste)	0,5l	5,80
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,0% (Weizen Gerste)	0,5l	5,90
Paulaner Weißbier-Zitrone alkoholfrei 0,0% (Weizen Gerste)	0,5l	5,90
Paulaner leichtes Weißbier (Weizen Gerste)	0,5l	5,90
Weißbier dunkel (Weizen Gerste)	0,5l	5,90
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel (Gerste)	0,5l	5,80
Salvator, dunkler Bock (Gerste)	0,5l	5,90

Heißgetränke

Tasse Tee, versch. Sorten	3,80
Tasse Kaffee (koffeinhaltig)	4,00
Espresso (koffeinhaltig)	3,50
Espresso doppelt (koffeinhaltig)	4,60
Milchkaffee (koffeinhaltig Milch)	4,60
Cappuccino (koffeinhaltig Milch)	4,60
Latte Macchiato (koffeinhaltig Milch)	4,60
Tasse heiße Schokolade (Milch)	4,50

inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Alkoholfreie Getränke €

Tafelwasser still oder spritzig	0,3l	3,20
	0,5l	4,20
Adelholzener classic oder still	0,25l	3,60
	0,75l	6,50
Coca Cola Coca Cola Zero Fanta	0,3l	3,90
<small>(Farbstoff Konservierungsstoff Antioxidationsmittel koffeinhaltig Süßungsmittel)</small>	0,5l	5,50
Paulaner Spezi <small>(Farbstoff)</small>	0,3l	3,90
	0,5l	5,50
Zitronenlimonade Valencia Paulaner	0,3l	3,90
	0,5l	5,50
Almdudler <small>(Farbstoff)</small>	0,35l	5,00
Mistelhain Fascinating Mixers:	0,2l	4,90
DASTONIC Ambition - Zitruslastig		
DASTONIC Signature - Gewürzaromen		
DASTONIC Trend - Beerenaromen		
DASLEMON Heaven Bitter Lemon		
DASGINGER Royal Ginger Ale		

Granini Fruchtsäfte / -nektare €

Saftschorle	0,3l	4,20
	0,5l	5,50
Apfelsaft Orangensaft Multivitamin Nektar		
Rhabarber Nektar Kirsch Nektar Grapefruitsaft		
Maracuja Nektar Cranberry Nektar Mango Nektar		
Traubensaft Schwarzer Johannisbeere Nektar		

Spirituosen

2cl

€

Feinbrände von Wein Wittig aus Gramisch-Partenkichen

Wilhelmine 30%	5,50
Alte Pflaume 40%	5,50
Marillele 35%	5,50
Haselnuss 38%	5,50
Waldhimbeergeist 40%	5,50

Brände vom Bodensee

Obstler 38%	4,50
Williamsbirne 40%	4,50
Marillen 35%	4,50

Kräuterbitter | -liköre

Averna	4,50
Fernet Branca Fernet Menta	4,50
Jägermeister	4,50
Ramazotti	4,50

Hirschkuss Kräuterlikör aus Geißach 4,50

Enzian Grassl 4,50

Brandy | Cognac

Cardenal Mendoza Brandy 40%	5,50
Carlos I Brandy 36%	5,50

Hennessy Cognac VS 40% 7,50

Couvoisier Cognac VSOP 40% Cognac 8,00

Hammersbacher Bärlauchtage €

Hausgemachte Bärlauchsuppe mit Shrimps (Weizen | Ei) 8

Homemade Wild Garlic Soup with Shrimps (wheat | eggs)

Bärlauch Käsespätzle (Weizen | Milch | Ei) 17
Bergkäse | Röstzwiebeln

Wild Garlic Cheese Spätzle (wheat | egg | milk)
Mountain Cheese | Roasted Onions

Bärlauch Pasta (Weizen | Ei | Milch) 16
Zucchini | Fetakäse | frische Kräuter

Wild Garlic Pasta (Weizen | Ei | Milch)
Zucchini | Feta Cheese | fresh Herbs

Gegrilltes Bärlauch Steak vom Angus Rind 32
mit Pommes Frites

Grilled Wild Garlic Angus Steak
served with French fries