

*Herzlich willkommen  
in der  
Hammersbacher Hütte*



*Speisenkarte*

## Unsere Empfehlung für Sie...

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

mit Kümmeljus, zweierlei Knödel und Krautsalat  
(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)

€ 12,90

### **Schweinerücken- und Putenmedaillons**

mit Tomate und Mozzarella überbacken, Kartoffelrösti,  
Salat vom Buffet  
(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

€ 16,90

### **Gesottener Rindertafelspitz**

aus dem Wurzelsud, Meerrettich und Petersilienkartoffeln  
(Milch, Sellerie, Antioxidationsmittel)

€ 18,90

## **Neuigkeiten aus der Hammersbacher Hütte** (Geöffnet von Juni - Oktober)

### **Jeden Freitag ab 18:00 Uhr**

#### **Knusprige halbe Ente**

mit Kartoffelknödel und frischem Selleriesalat  
(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)

€ 17,90

### **Jeden Samstag ab 18:00 Uhr**

#### **Ofenfrische knusprige Haxe**

mit Knödel und bayerischem Krautsalat  
(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)

€ 13,90

### **Lust auf Spare Ribs?**

#### **An folgenden Samstagsterminen jeweils ab 18:00 Uhr:**

08.06.2019 \* 29.06.2019 \* 13.07.2019 \* 27.07.2018 \* 10.08.2019

Genießen Sie eine große Portion Spare-Ribs,  
mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, pikantem Dip  
und Salat vom Buffet  
(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)

€ 16,90

**Vorbestellung und Reservierung erbeten unter 08821 – 82614!**

## **Allergene**

In unserem Betrieb werden die 14 Hauptallergene verarbeitet, deshalb können Spuren von Inhaltsstoffen neben der Kennzeichnung vorhanden sein.

## Suppen

### **Ochsensuppe**

mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

€ 4,90

### **Rindfleischsuppentopf**

mit Suppennudeln und Gemüse

(Weizen, Ei, Sellerie)

€ 6,90

### **Ungarische Gulaschsuppe**

mit Bauernbrot

(Mehl, Ei, Sellerie)

€ 6,90

## für unsere vegetarischen Genießer...

### **Farfalle**

mit gebratenen Zucchini, getrockneten Tomaten,  
Feta-Käse und Salat vom Buffet

(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

€ 12,90

### **Unsere Hammersbacher Hütten Kasspatz'n**

mit Gemüse auf Tomatenspiegel, röschen Zwiebeln,  
und Salat vom Buffet

(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

€ 12,90

## aus Flüssen und Seen...

### **Forellenfilet „Müllerin“**

mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet

(Weizen, Milch, Forelle)

€ 19,90

### **Zanderfilet vom Rost**

in Kräuterbuttersauce auf gebratenen Kirschtomaten,  
Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet

(Weizen, Milch, Zander)

€ 20,90

### **Saiblingsfilet vom Rost**

angerichtet auf feinem Tomaten-Gemüseragout  
dazu Butterreis

(Weizen, Milch, Saibling)

€ 22,90

### **Fischpfanderl**

von Saibling, Zander und Forelle in Kräuterbutter  
mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet

(Weizen, Milch, Saibling, Zander, Forelle)

€ 24,90

## *aus der Pfanne und vom Grill...*

### ***Zwei Medaillons von der Putenbrust***

auf Pfeffer-Cognacsoße, Rahmschwammerl  
und Eierspätzle

(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

€ 16,90

### ***Allgäuer Schnitzel vom Schwein***

***gefüllt mit würzigem Käse***

dazu Käsespätzle und Rahmsauce

(Weizen, Ei, Milch, Senf, Sellerie)

€ 18,90

### ***Zwei kleine Schnitzel „Wiener Art“***

***vom Schweinefilet***

mit Pommes Frites

(Weizen, Ei, Milch)

€ 18,90

### ***Rehragout mit Preiselbeeren***

dazu Semmelknödel

(Weizen, Ei, Milch, Senf, Sellerie)

€ 19,90

### ***„Schwabenpfanne“***

Medaillons von Rind, Schwein und Pute,

Champignonrahm, rösches Wammerl,

Käsespätzle, Röstzwiebeln

(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Antioxidationsmittel)

€ 21,90

### ***Hammersbacher Zwiebelrostbraten***

***vom Rinderrücken***

gegrillt mit Röstzwiebeln und Pommes Frites

(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

€ 25,90

### ***Rinderlende vom Rost***

***mit einer feinen Zwiebel-Senfkruste***

dazu Kartoffelröstlinchen

(Weizen, Ei, Milch, Senf, Sellerie)

€ 26,90

Zu diesen Gerichten gibt es einen Salat vom Buffet!

## *und was Siaß...*

### ***Lauwarmer Apfelstrudel***

mit Walnusseis und Sahne

(Weizen, Ei, Milch, Walnuss)

€ 6,90

### ***Apfelkücherl***

mit Zimtzucker dazu Vanilleeis und Sahne

(Weizen, Ei, Milch)

€ 9,90

### ***Zimteisparfait***

mit glasierten Apfelspalten

(Weizen, Ei, Milch)

€ 9,90

### ***Rote Beeren Grütze***

wahlweise mit:

€ 10,00

flüssiger Sahne

oder Vanillesauce

oder Vanilleeis und Sahne

(Milch, Ei)

### ***Zweierlei Schokoladenmousse***

mit Obst garniert

(Weizen, Ei, Milch)

€ 12,90

## *oder eiskalt lecker...*

### ***Gemischter Eisbecher***

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

(Weizen, Ei, Milch, Nüsse)

ohne Sahne

€ 7,00

mit Sahne

€ 8,00

### ***Eisschokolade***

Schokoladeneis in kalter Schokolade

mit Sahnehaube

(Weizen, Ei, Milch, Nüsse)

€ 6,90

### ***Eiskaffee***

Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahnehaube

(Weizen, Ei, Milch, Nüsse)

€ 6,90

***Gerne bringen wir Ihnen auf Wunsch auch unsere Eis Karte für noch mehr eiskalten Genuss!***

## *Hammersbacher Büffet nebenan im Hotel*

Bei entsprechender Belegung, haben auch Sie die Möglichkeit, sich zum Mittagessen Ihr Menü individuell aus einer großen Auswahl von Salaten der Saison, kalten und warmen Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten, vegetarischen Gerichten sowie verschiedener Dessertvariationen zusammenzustellen.

### **Montag – Sonntag**

Mittagessen vom Büffet (nur bei entsprechender Belegung)	€	19,90
Abendessen vom Büffet (täglich)	€	19,90

Bitte fragen Sie auch nach unserer Tagesempfehlung! Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne und stehen Ihnen bei Rückfragen zur Verfügung!

Gerne erwarten wir Ihre Tischreservierung in unserem Restaurant unter  
08821 – 983 344!



### **Träumen auch Sie von einer Hochzeit in den Bergen? Dann Heiraten Sie doch nicht irgendwo, Sie heiraten ja auch nicht irgendwen!**

Euer schönster Tag im Leben soll einzigartig und unvergesslich werden? Dann begeben Sie sich in unsere erfahrenen Hände und planen Sie zusammen mit uns Ihre Traumhochzeit!

Mit unserer langjährigen Erfahrung, viel Kreativität und einem großen Portfolio von Hochzeitsdienstleistungen machen wir Ihren schönsten Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Wir freuen uns auf ein baldiges Kennenlernen, um Ihre Wünsche und Vorstellungen für einen perfekten Hochzeitstag zu erfahren.



### *Regionale Produkte*

Milch, Butter, Joghurt, Käse, Wurst, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Backwaren beziehen wir ausschließlich von regionalen Anbietern! Das von uns verwendete Schnittbrot kommt aus biologischem Anbau!