

Herzlich willkommen
im
Berghotel Hammersbach



Speisenkarte

unsere Supp´n...

Tomatensuppe
mit Sahnehaube € 4,90
(Tomate, Knoblauch, Milch, Sellerie)

Hammersbacher Leberknödelsuppe
mit Leberknödel aus Schweinsleber € 4,90
in kräftiger Rinderbrühe
(Weizen, Ei, Sellerie, Senf)

Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit Butter und Sahne frisch aufgeschlagen € 4,90
(Milch, Sellerie, Senf, Trüffelbutter)

an gschmackigen Salat...

Gartensalat mit Putenbruststreifen
Knackige Blattsalate in Sauerrahmdressing € 14,90
mit krossen Putenbruststreifen
(Weizen, Milch, Ei, Senf)

Blattsalat mit Rinderlendenstreifen
Gemischte Blattsalate an Kernöldressing € 17,90
mit Rinderlendenstreifen vom Grill
(Weizen, Senf)

für unsere vegetarischen Genießer...

Käsespätzle
mit Bergkäs, Röstzwiebeln und Salat vom Buffet € 12,90
(Weizen, Ei, Milch)

Rahmschwammerl an Semmelknödel
Austernpilze und Champignons in Rahm € 12,90
(Weizen, Ei, Milch)

Rigatoni
in Pilzen, Tomaten, Gemüse und Kräutern € 12,90
geschwenkt, dazu Salat vom Buffet
(Weizen, Ei, Sellerie)

Gebackene Champignons
an Blattsalat mit Remouladensauce € 12,90
(Weizen, Ei, Milch, Senf, Sellerie)

Schnitzel von der Zucchini
Salzkartoffeln und Tomatensauce € 14,90
(Weizen, Ei, Milch, Sellerie)

Ziegenkäsetaler
mit Rosmarin und Honig gratiniert, an Blattsalaten € 16,90
(Milch, Senf)

aus der Pfanne und vom Grill...

- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken***
Pommes Frites und Salat vom Buffet € 16,90
(Weizen, Ei)
- Champignonrahmschnitzel***
Butterspätzle und Salat vom Buffet € 16,90
(Weizen, Ei)
- Medaillons von der Putenbrust***
auf Rahmsauce, Spätzle und Salat vom Buffet € 16,90
(Weizen, Ei, Milch)
- Steirisches Kürbiskernschnitzel***
Schweinerücken in Kürbiskernpanade
ausgebacken mit grünem Salat in Kernöldressing € 16,90
(Weizen, Ei)
- Gesottener Rindertafelspitz***
aus dem Gemüsesud mit Meerrettich,
Preiselbeeren und Salzkartoffeln € 18,90
(Milch, Sellerie)
- Rehragout mit Preiselbeeren***
dazu Semmelknödel und Salat vom Buffet € 19,90
(Weizen, Ei, Milch, Senf, Sellerie)
- Geschnetzelttes „Engadin“***
Putenbrust mit Champignons in Rahm,
Walnüssen, Kartoffelspeckrösti und
Salat vom Buffet € 19,90
(Weizen, Ei, Milch)
- Schwabenpfanne***
Medaillons von Rind, Schwein und Pute,
Champignonrahm, rösches Wammerl,
Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salat vom Buffet € 21,90
(Weizen, Ei, Milch, Antioxidationsmittel)
- Grillpfanne***
Medaillons von Rind, Schwein und Pute,
Bratwürstl, Grillspeck, Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salat vom Buffet € 21,90
(Weizen, Ei, Milch, Senf, Antioxidationsmittel)

...Fortsetzung aus der Pfanne und vom Grill...

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Salat vom Buffet
(Weizen, Ei)

€ 24,00

Rinderlendensteak vom Grill als:

Zwiebelrostbraten
oder Pfeffersteak auf Cognacrahmsauce
oder Meerrettichschnitzel
als Beilage Kartoffelspeckrösti
und Salat vom Buffet
(Weizen, Ei, Milch)

€ 25,90

Zartes Steak vom Kalbsrücken

dazu Kartoffelrösti, Gemüse, Kräuterbutter
und Salat vom Buffet
(Weizen, Ei, Milch)

€ 26,00

Cordon bleu vom Kalbsrücken

mit Bergkäse und Schinken gefüllt,
Pommes Frites und Salat vom Buffet
(Weizen, Ei, Milch, Antioxidationsmittel)

€ 26,50

aus Flüssen und Seen...

Zanderfilet

vom Rost mit zerlassener Kräuterbutter
auf gebratenen Kirschtomaten,
Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet
(Weizen, Milch, Zander)

€ 20,90

Saiblingsfilet

an Zitronen-Kapernbutter mit
Salzkartoffeln und Salat vom Buffet
(Weizen, Milch, Ei, Saibling)

€ 22,90

Donauwaller

in Dillsensauce mit Kartoffeln, Gemüse
und Salat vom Buffet
(Weizen, Milch, Senf, Waller)

€ 22,90

und was Siaß...

Hausgemachter Kirschmichl

Semmelschmarrn mit Karamellkruste

und Sauerkirschen auf lauwarmer Vanillesauce

(Weizen, Ei)

€ 12,00

Germknödel

an Vanillesauce

oder in Butter und Mohnzucker

(Weizen, Ei)

€ 12,00

Frischer Kaiserschmarrn

mit Staubzucker, Apfelmus und Preiselbeeren

als Dessert

als Hauptgang

(Weizen, Ei, Milch)

€ 12,00

€ 14,00

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

Bei entsprechender Belegung unseres Hauses, 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!

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

Jeden Freitag ab 18:00 Uhr

Knusprige halbe Ente mit Kartoffelknödel und frischem Selleriesalat <small>(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)</small>	€	17,90
--	---	-------

Jeden Samstag ab 18:00 Uhr

Ofenfrische knusprige Haxe mit Knödel und bayerischem Krautsalat <small>(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)</small>	€	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 <small>(Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf)</small>	€	16,90
--	---	-------

Vorbestellung und Reservierung erbeten unter 08821 – 82614!

Regionalität die schmeckt!

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!