

Speisekarte zum Schulanfang am Dienstag, 15.09.2026

Hauscocktail:

Marille auf Prosecco	1dl	€ 4,90
Aperol Spritz alkoholfrei	0,25l	€ 6,90

Unser Aperitif zur Herbstzeit

Espresso Martini von Dallmayr	0,1 l	€ 5,90
-------------------------------	-------	--------

Hausgemachte Limo

Ingwer-Limette Apfel-Birne Quitte-Apple	0,5 l	€ 6,80
---	-------	--------

Bayrische Kräuterlimo

Eizbach München	0,33 l	€ 4,80
-------------------	--------	--------

Unser Saisonbier vom Fass

Wiesn-Märzen vom Auer Bräu	0,5 l	€ 4,90
----------------------------	-------	--------

Unsere Weinempfehlung

<i>Bio</i> Grauburgunder trocken	1/8 l	€ 4,20
----------------------------------	-------	--------

Weingut Schenk-Siebert Sausenheim Pfalz	1/4 l	€ 6,80
---	-------	--------

Klassischer Grauburgunder mit Pfälzer Charaktere

Digestiv:

Walnusslikör	2 cl	€ 4,10
--------------	------	--------

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

SUPPEN

Klare Rindfleischsupp'n Pfannkuchenstreifen	€ 5,40
--	--------

Klare Rindfleischsupp'n Leberknödl	€ 6,20
---	--------

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe Croutons	€ 6,80
--	--------

VEGETARISCH & SALAT

Gemischter Salat mit Kräuter-Senfdressing	klein	€ 5,50
	groß	€ 9,50
Käsespätzle Dinkelspätzle Bergkäse Röstzwiebeln		€ 13,40
Gefüllte Nudeltascherl Spinat Bio-Ricotta Salbeibutter Parmesanspäne		€ 14,90
Frische Rahmpfifferlinge Semmelknödl		€ 17,80
Gemischte Blattsalate mit Lachsforellenfiletstreifen Sesammantel Balsamicodressing		€ 18,80

Hauptspeisen - Fleisch -

Ofenfrischer Schweinsbraten Semmelknödl Krautsalat	€ 14,80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Pommes Frites Wildpreiselbeeren	€ 16,40
Bayrischer Surbraten Kartoffelknödl Krautsalat	€ 16,80
Kräuterschnitzel vom Hähnchenfilet Dinkelspätzle Rahmsoße Gartenkräuter gelbe Rüben	€ 18,80
Hausteller Filet vom Schwein Käsespätzle Rahmschwammerl gelbe Rüben	€ 19,80
Zarter Burgunderbraten vom Alpenrind Kartoffelknödl Apfelblaukraut	€ 20,80
Saftiges Rehulasch aus der Happinger Jagd Brezknödl Apfelblaukraut Preiselbeeren	€ 22,80
Breznschnitzel von der Kalbslende Knusprige Breznpanade lauwarmer Kartoffel-Rucolasalat	€ 26,20

FISCH

Frisches Barschfilet gebacken Kartoffel-Gurkensalat Remoulade	€ 16,80
Matjesfilet „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Schmand Petersilienkartoffeln	€ 16,80
Filet vom Zander in der Polentakruste mediterranes Gemüse Petersilienkartoffeln Rieslingsoße	€ 22,80

MITTAGSMENÜ

(bis 14.30 Uhr) € 11,90

- I. Kleiner gemischter Salat
- II. Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

DESSERTS

Bayrisch Crème mit Himbeermark	€ 7,90
Zwetschgenknödl in Mandelbrösel und Vanillesoße	€ 8,90
Crème Brûlée mit Rohrzucker flambiert Apfelsorbet	€ 8,90

Alles Gute zum Schulanfang!

**„Heute beginnt dein Abenteuer –
möge es voller Freude und toller Entdeckungen sein!“**

„An Guadn“ wünscht

Familie Kupferschmied gemeinsam mit dem Team vom Happinger Hof.

KINDERSPEISEKARTE

Pfannkuchensuppe	€ 4,50
Portion Pommes	€ 5,40
Portion Spätzle <i>mit Soße</i>	€ 4,80
Knödel <i>mit Soße</i>	€ 4,80
Schnitzel Wiener Art <i>mit Pommes</i>	
Schwein	€ 9,80
Hähnchenbrust	€ 10,90
Hausgemachte Fischstäbchen <i>vom Barschfilet mit Pommes</i>	€ 11,20
Schweinebraten <i>mit Semmelknödel</i>	€ 9,20
Frische Pasta <i>mit Tomatensoße</i>	€ 8,20
<u>Kindereisbecher</u>	€ 5,40
Vanilleeis und Schokoeis <i>mit Sahne, Schokosoße und Smarties</i>	

*Die Kinder-Speisekarte bieten wir für
unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre an.*

