

Speisekarte zum Schulanfang Dienstag, 16.09.2025

Hauscocktail:

Mangomark auf Prosecco 1dl € 4,90

Unsere „Herbst Spritzer“:

Weißbier Hugo 0,25l € 7,90

Amaretto Sour Spritz 0,25l € 7,90

Aperol Spritz alkoholfrei 0,25l € 6,90

Hausgemachte Limo

Ingwer-Limette | Apfel-Mirabelle | Quitte 0,5 l € 6,80

Hausgemachter Eistee

Pfirsich | Waldbeere | Rhabarber Kirsch 0,5 l € 6,80

Bayrische Kräuterlimo

Alpengrantler 0,33 l € 4,80

Unser Saisonbier

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

Unsere Weinempfehlung Weiß

Weißburgunder ** trocken, 0,75l € 35,60

Weingut Alexander Laible | Baden | Deutschland

Zitrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose bis hin zu Quitten

Digestiv:

Edelobstbrand vom eigenen Obstgarten

Kriacherlbrand von der Brennerei Rechenauer 2 cl € 4,50

SUPPEN

Klare Rindfleischsupp'n | Pfannkuchenstreifen € 5,20

Klare Rindfleischsupp'n | Leberknödl € 6,20

Karotten-Ingwercremesuppe | Kräutercroutons | Sahnehaube € 6,80

VEGETARISCH & SALAT

Gemischter Salat mit Kräuter-Senfdressing	klein	€ 5,40
	groß	€ 8,90
Käsespätzle Dinkelspätzle Bergkäse Röstzwiebeln		€ 13,20
Vegetarischer Nussackbraten Tomatenragout Kartoffelstampf		€ 14,80
Gefüllte Nudeltascherl Spinat Bio-Ricotta Salbeibutter Parmesanspäne		€ 14,90
Gemischte Blattsalate mit Fjordlachsstreifen Balsamicodressing		€ 17,80

HAUPTSPESIEN

Ofenfrischer Schweinsbraten Semmelknödl Krautsalat		€ 14,60
Hausgemachte Bratensülze Bratkartoffeln Radieserlvinaigrette		€ 14,80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Pommes Frites Wildpreiselbeeren		€ 15,90
Kräuterschnitzel vom Hähnchenfilet Dinkelspätzle Rahmsoße Gartenkräuter gelbe Rüb´n		€ 18,60
Hausteller Filet vom Schwein Dinkel-Käsespätzle Rahmschwammerl gelbe Rüb´n		€ 19,80
Saftiges Rehulasch aus der Happinger Jagd Brezknödl Apfelblaukraut Preiselbeeren		€ 21,80
Zwiebelrostbraten (<i>medium gebraten</i>) Lende vom bay. Jungrind Speckbohnen Bratkartoffeln Zwiebelsoße		€ 23,40
Brez´nschnitzel vom Kalb Knusprige Brez´npanade lauwarmer Kartoffel-Rucolasalat		€ 23,80

FISCH

Frisches Seelachsfilet gebacken Kartoffel-Gurkensalat Remoulade	€ 16,80
Filet vom Zander in der Polentakruste mediterranes Gemüse Petersilienkartoffeln Rieslingsoße	€ 21,80
Fjord-Lachssteak Tomatenrisotto Mandelbrokkoli	€ 23,80

MITTAGSMENÜ (bis 14.30 Uhr) € 11,90

- I. Klare Rindfleischsupp'n mit Pfannkuchenstreifen
- II. Frisch gebackener Leberkäs mit Kartoffelsalat und süßen Senf

DESSERTS

Bayrisch Crème mit Himbeermark	€ 7,60
Eis vom Bio- Hokaido mit Kerndlöl und Krokant	€ 7,80
Zwetschgenknödl in Mandelbrösel und Vanillesoße	€ 8,90
Crème Brûlée mit Rohrzucker flambiert Zwetschgensorbet	€ 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 Seelachs 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.*

