

Unser Hauscocktail

Mandarine auf Prosecco		€ 4,50
Cranberry-Rosmarin Spritz	0,25l	€ 6,90

Hausgemachte Limo 0,5 l Apfel-Zimt Ingwer-Limette Mirabelle		€ 6,90
--	--	--------

<u>Unser Saison-Bier:</u> Unertl Weißbierbock	0,5l	€ 4,50
--	------	--------

Zur Winterzeit

Haferl Winzer-Glühwein		€ 4,60
Blutorangenpunsch alkoholfrei		€ 4,20
Bratapfellokör mit Sahnetupfa	4 cl	€ 4,90

Suppen und Vorspeise

Klare Rindfleischsupp'n mit Pfannkuchenstreifen		€ 5,00
Leberknödlsuppe		€ 5,80
Kürbiscremesuppe		€ 6,60
Maronencremesuppe		€ 7,20
Bayrische Tapas mit Obatzda, Griebenschmalz, Bierspeck		€ 8,90
Carpaccio von der Ochsenlende		€ 15,80

Salate

Gemischter Salat mit Hausdressing	klein € 5,00	groß € 8,00
Blattsalate Lachsforelle		
gemischte Blattsalate mit Lachsforellenfilet und Balsamicodressing		€ 13,80
Blattsalat Rauke Honig-Curry-Hähnchenstreifen mit Kirschtomaten und Balsamicodressing		€ 15,80
Happinger Hof“ Steaksalat Rinderfetz'n und Balsamicodressing		€ 17,20
Blattsalat Ziegenkäse mit Beeren, Kirschtomaten und Himbeerdressing		€ 15,80

Hauptgerichte

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	€ 9,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödl und Krautsalat	€ 13,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 15,20
Hausteller Schweinefilet auf Champignonsoße dazu Dinkelspätzle und gelbe Rübn-Gmüs	€ 18,80
„Happinger Hof“ Riesen-Almburger mit Rind, Käse, Pommes	€ 17,80
Jungbullenleber „Berliner Art“ mit Butterkartoffeln und gelbe Rübn-Gmüs	€ 16,60
Happinger Hof Schnitzel vom Schwein mit Senf-Zwiebelfüllung dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	€ 16,60
Kräuterschnitzel von Hähnchenfilet mit Rahmsoße, Dinkelspätzle und gelbe Rübn-Gmüs	€ 17,20
1/4 Bauernente mit feiner Orangensoße mit Kartoffelknödl und Apfelblaukraut	€ 19,80

Zartes Rehglasch mit Breznknödl und Apfelblaukraut	€ 21,80
Sauerbraten vom Alpenrind mit Kartoffelknödl und Apfelblaukraut	€ 19,80
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 22,30
Brezn schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Ruculasalat	€ 23,30
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 23,30

Fischgerichte

Seelachsfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat Remoulade	€ 16,50
Zanderfilet in der Polentakruste mit mediterranes Gemüse und Petersilienkartoffeln	€ 20,80
Fjord-Lachssteak Gemüserisotto, Weißweinsoße und Mandelbrokkoli	€ 23,80

Vegetarische Gerichte

Oberbayerische Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 12,20
Knödltris Spinat-Rote Beete und Kaspreßknödl in brauner Butter, Rucola	€ 13,20
Kürbisrisotto mit Rucola dazu Steirisches Kernöl und Parmesanchips	€ 13,80
Rahmschwammerl mit Semmelknödl	€ 12,20
Gefüllte Nudeltascherl mit Spinat und Bio Ricotta-Füllung	€ 14,80

Süßes aus unserer Patisserie

Creme Brûlée mit Cranberry Eis	€ 8,90
Schokoladen-Duo Schokokuchen mit flüssigen Kern an weißen Schokoladeneis und Zimtkirschen	€ 9,90
Happinger Hof Desserteller Variation aus unserer Patisserie	€ 13,50

Unsere Brotzeiten und Würstl

„Obazda“ Angemachter Käse mit roten Zwiebeln und Salzstangen	€ 9,20
Bayerischer Wurstsalat	€ 8,80
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler	€ 9,90
Inntaler Brotzeiteller Schinken, Wurst, Salami, Käse, Leberwurst	€ 14,80
➔ zu allen Brotzeiten servieren wir Bauernbrot	
2 Stück Weißwürste mit Breznstangerl	€ 7,50
2 Paar Wiener Würstl mit Bauernbrot	€ 7,50
Currywurst mit hausgemachter Soß' und Pommes frites	€ 10,30
2 Stück Wollwurst mit hausgemachten Kartoffelsalat	€ 10,30