Martini Bräukirta
am 15.11.2026

Hauscocktail und Aperitif

Quittenmark auf Prosecco 1 dl	€ 4,90
Espresso Martini von Dallmayr 0,1l	€ 5,90

Hausgemachte Limo 0,5l

Ingwer-Limette | Quitte-Apfel | Mirabelle	€ 6,80

Unsere Bierspezialtäten

Helles vom Flötzinger Bräu 0,5l	€ 4,30
Dunkles Märzenbier vom Auer Bräu 0,5 l	€ 4,90
Weißbierbock vom Unertl 0,5l	€ 4,90

Unsere Weinempfehlung

Pino Magma trocken 0,75l € 29,80
Weingut Kiefer | Baden | Deutschland
Cuvée aus Weiß- u. Grauburgunder
Aromen von Äpfeln und Birnen, Stachelbeeren, frischem Karamell

Cabernet Sauvignon & Merlot Barrique trocken, 0,75l € 39,20
Weingut Bretz | Rheinhessen | Deutschland
Gehaltvolle Rotweincuvée, Noten von schwarzer Johannisbeere und Kirsche, in Barrique-Fässern ausgebaut

Edelobstbrand vom Guggenbichler.... *Lokal hergestellt*

Schlehenbrand	2cl	€ 5,20
Haselnussgeist Gold	2cl	€ 5,20

Suppen

Leberknödelsuppe € 6,20

Festtagssuppe € 6,80
Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen | Leberspätzle

Kürbiscremesuppe € 6,80
Sahnehaube | Steirisches Kernöl | Kerne

Salate & Vorspeisen

	Klein	Groß
Blattsalat Kräuter-Senfdressing | geröstete Kerndl	€ 5,30	€ 8,80
Gemischter Salat Blattsalate | Gelbe Rüb´n | Gurke | Kraut | Kräuter-Senfdressing	€ 5,50	€ 9,50
Carpaccio von der Ochsenlende Ochsenlende | Bergkäse | Rucola		€ 16,50
Feldsalat mit gebratener Gänseleber Balsamicodressing | Croutons		€ 18,80
Gemischte Blattsalate mit Lachsstreifen im Sesammantel | Balsamicodressing		€ 18,80

Hauptspeis`

Ofenfrischer Schweinebraten Semmelknödel | Krautsalat	€ 14,80
Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ Pommes Frites | Wildpreiselbeeren	€ 16,40
Kräuterschnitzel vom Hähnchenfilet Dinkelspätzle | Rahmsoße | Gartenkräuter | gelbe Rüb´n	€ 18,80
Hausteller Filet vom Schwein | Dinkel-Käsespätzle gelbe Rüb´n | Rahmschwammerl	€ 19,80
Frische Pasta „Scampi und Meeresfrüchte“ Tagliarini | Fischveloute | Scampi | Rucola | Kirschtomaten	€ 19,80
Gesottene Ochsenbrust Meerrettichsoße | Bratkartoffeln | Rahmwirsing	€ 19,80
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren	€ 26,20
¼ Martini Bauerngans Kartoffelknödl | Apfelblaukraut	€ 26,50
Ochsenlendensteak Rösti | Grillgemüse | Cognac-Pfeffersoße	€ 28,80

Frisch aus´m Wasser

Fangfrische Forelle „Müllerin“ € 20,80
Petersilienkartoffeln | Blattsalate

Frisches Fjord-Lachssteak im Sesammantel € 23,80
Rieslingsoße | Blattspinat | Risotto

Edelfischteller € 26,80
Zanderfilet, Lachssteak und Scampi
Butterkartoffeln | Mandelbrokkoli | Limettensoße

Wild aus der Happinger Jagd

Zartes Rehgulasch € 23,80
Breznknödel | Apfelblaukraut| Preiselbeerbirne

Vegetarisch

Süßkartoffelschnitte (vegan) € 13,80
Polenta | Tomatenragout

Südtiroler Knödltris € 14,60
Rote Bete-, Kaspress- und Spinatknödl | braune Butter | Bergkäse | Rucola

Empfehlung aus unserer Patisserie

Weiße Mousse au chocolat mit Cranberry-Sauce € 8,80

Créme brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert € 8,90
Apfelsorbet

Happinger Hof Dessertteller € 14,20
Variationen aus unserer Patisserie

***An Guad'n* wünscht**
Ihre Familie Kupferschmied und das Happinger Hof-Team

Veranstaltungstipp:



„A Weihnachtsgschicht auf boarisch“

Sonntag, 06.12.2026 um 19 Uhr, Einlass ab 17.30 Uhr
im Gewölbesaal / Happinger Hof

Hören Sie die mitreißende Geschichte von Xaver Geiz, einem hartherzigen Münchner Kredithai, der in der Weihnachtsnacht von drei Geistern heimgesucht wird. Die Lesung begleiten mit Hackbrett, Gitarre und Gesang die Griesstätter Sängerinnen.

Kartenvorverkauf bei
TicketZentrum Rosenheim, Tel. 08031-15001 oder ticket@stadtverkehr-rosenheim.de sowie Tel. 08071-94777 oder kontakt@opern-amoi-anders.de

€ 20,- pro Person