

# Huckenhamer Stadl

## Der Familiengasthof

### Suppen

Leberknödelsuppe 3,90 €

Rinderkraftbrühe, Leberknödel

Kräftige Rinderkraftbrühe 3,90 €

mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen

### jetzt haben wir den Salat

Bunter Salatteller

frische knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken,  
Karotten, in Hausdressing

Klein 3,90 €

Groß 5,90 €

Backhendl-Salat 9,90 €

Gebackene Hendlbrust mit Kürbiskernen auf knackigen  
Blattsalaten, mit steierischem Kernöl

Salat „Huckenhamer“ 10,90 €

Verschiedene Salate nach Saison, mit saftig gebratenen  
Rinderlendenstreifen und Hausdressing

### Wasner's Spezial

aus der Tradition Metzgerei Wasner, Bad Birnbach

2 Stück Wasner Weißwürste 5,90 €

mit Brezen und süßem Senf

Abgebräunter Leberkäse 7,90 €

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

### Brotzeit

Frische Brezen 0,80 €

solange der Vorrat reicht

Bayerische „Tapas“ 7,90 €

Obazda, gebackene Weißwurst, Apfel-Griebenschmalz,  
dazu Krustenbrot

Bayer. Wurstsalat 6,90 €

aus Regensburgern, roten Zwiebelringerl, Essiggurkerl,  
dazu Krustenbrot

Schweizer Wurstsalat 7,90 €

aus feinen Leberkässtreifen mit roten Zwiebelringerl,  
Emmentaler, dazu Krustenbrot

Kalter Braten 7,90 €

aus unserem guten Schweinsbraten, dazu frischer  
Meerrettich, Butter, Essiggurkerl und Krustenbrot

Käsebrett'l 8,90 €

Bestes aus unserem bayerischen Lande von Andechs bis  
Berchtesgaden und Allgäu, Feigensenf, Krustenbrot

6 Stück Original „Nürnberger“ 7,90 €

gebratene Rostbratwürstl auf Sauerkraut mit Senf,  
dazu Krustenbrot

Bayerisches Brotzeitbrett'l 8,90 €

Geräucherter, kalter Braten, Bergkäse mit Butter,  
frischem Meerrettich, Essiggurkerl, Krustenbrot

# Huckenhamer Stadl

Der Familiengasthof

## Geangeltetes

Filet vom „Donauzander“ 14,90 €  
Blattspinat, feine Rote-Beete-Soße, Salzkartoffeln

Gebackener Bachsaibling 13,90 €  
gebackenes Filet, Dillkartoffeln, Remouladensoße

## Stadl Klassiker

Wirtshausgulasch 10,90 €  
würziges Rind-, Schwein- und Kalbsfleisch in pikanter  
Paprikasoße mit handgedrehtem Semmelknödel

Schweinekrustenbraten 10,90 €  
Dunkelbiersoße, Kartoffel- oder Semmelknödel und  
Speckkrautsalat

Steak „Huckenhamer“ 21,90 €  
300g vom bayrischen Weideochsen „dry Aged“ mit  
gegrilltem Gemüse und Pommes Frites **oder** Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark und Barbecue Sauce

**Fast alle unserer Gerichte lassen sich als  
Kinderportionen zubereiten!  
Sprechen Sie diesbezüglich unseren Service-  
Mitarbeiter an.**

## Hauptgerichte

Kässpätzln 9,90 €  
Bergkäse, Röstzwiebeln, dazu kleiner gemischter Salat

Bayerisches Schnitzel 9,90 €  
aus der Schweineoberschale mit Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren, bunter Salatteller

Wiener Schnitzel 14,90 €  
aus der Kalbsoberschale, Bratkartoffeln, Preiselbeeren,  
bunter Salatteller

Zwiebelfrostbraten 16,90 €  
250g vom bayrischen Weideochsen „dry Aged“ an  
Rotwein-Schalottensauce mit hausgemachten Eierspätzle  
und Röstzwiebeln

## Was zum Naschen

Bayrische Creme 4,90 €  
mit Waldbeerenragout und frischer Minze

Apfelstrudel 5,90 €  
mit hausgemachter Vanillesauce, Vanilleeis

2 Stück Palatschinken 5,90 €  
gefüllt mit Marillen-Marmelade **oder** Pflaumenmus

Kaiserschmarrn 8,90 €  
karamellisiert mit hausgem. Zwetschgenröster, Apfelmus  
- Zubereitungszeit ca. 20 Min

# Huckenhamer Stadl

## Neu im Huckenhamer Stadl !!

### Bella Italia trifft Bayerische Toscana

#### Pasta

<i>Spaghetti Aglio e Olio</i>	6,50 €
<i>Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Parmesan (scharf)</i>	
<i>Penne Arrabbiata</i>	6,50 €
<i>Knoblauch, Olivenöl, Tomatensoße, Parmesan (scharf)</i>	
<i>Spaghetti Carbonara</i>	7,50 €
<i>Speck, Ei und Parmesankäse</i>	
<i>Penne Quattro Formaggi</i>	8,50 €
<i>Gorgonzola, Provolone, Mozzarella, Parmesan</i>	
<i>Taglierini al ragu</i>	8,50 €
<i>Taglierini mit Kalbsragout</i>	
<i>Lasagne alla Bolognese</i>	8,50 €
<i>Bolognesesoße, frische Champignons, Parmesan (hausgemacht)</i>	

#### Steinofen Pizza

*Alle Pizzas mit Tomaten-Sauce aus  
südtalienenischen Tomaten und  
Mozzarella „Fior di latte“ belegt.*

#### Der Familiengasthof

<i>Pizza Margherita</i>	7,00 €
<i>Basilikum, toskanisches Olivenöl</i>	
<i>Pizza Salami</i>	7,50 €
<i>Mailänder Salami</i>	6,50 €
<i>Pizza Prosciutto</i>	7,50 €
<i>Hinterschinken</i>	6,50 €
<i>Pizza Funghi</i>	7,00 €
<i>frische Champignons</i>	7,50 €
<i>Pizza Regina</i>	8,00 €
<i>Hinterschinken, frische Champignons</i>	8,50 €
<i>Pizza Vegetale</i>	8,50 €
<i>verschiedene Gemüse</i>	8,50 €
<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	9,50 €
<i>Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	8,50 €
<i>Pizza Capricciosa</i>	9,50 €
<i>Hinterschinken, Salami, Champignons, Artischocken</i>	
<i>Pizza Contadina</i>	10,50 €
<i>Salsiccia (frische, ital. Wurst), Artischocken,</i>	
<i>Pizza Tonno e Acciughe</i>	10,50 €
<i>Thunfisch, Sardinen und Zwiebeln</i>	
<i>Pizza Speciale</i>	12,50 €
<i>frischer Spinat, Gorgonzola und Parmaschinken</i>	
<i>Pizza della Casa</i>	12,50 €
<i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	

# Huckenhamer Stadl

Der Familiengasthof

## Biere der heimischen Graf Arco Brauerei

Pils 0,3 l	2,90 €
Helles / Radler 0,5 l	2,90 €
Weißbier Hell, Dunkel, Leicht 0,5 l	3,10 €
Schwarzbier 0,5 l	3,30 €

## Biere Erdinger Brauerei

Helles 0,5 l	3,30 €
Weißbier Hell 0,5 l	3,30 €

## Bitburger Brauerei

König Pilsener 0,3 l	3,10 €
----------------------	--------

## Alkoholfreie Getränke

Adldorfer Tafelwasser 0,4 l	2,60 €
Adldorfer Gourmet 0,75 l	3,80 €
Cola, Spezi <sup>1,10,15</sup> 0,4 l	2,90 €
Orangen-Zitronenlimonade <sup>1,10</sup> 0,4 l	2,90 €
Cola light <sup>1,10,15,16</sup> 0,3 l	2,90 €
Saftschorle 0,4 l	2,90 €
Apfel, Rhabarber, Orange, Johannisbeer	
Aqua Panna 0,75 l	4,20 €
San Pellegrino 0,75 l	4,20 €

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung

<sup>1</sup> Farbstoffe, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel,

<sup>4</sup> Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> Geschwefelt, <sup>7</sup> Phosphate, <sup>10</sup> Säuerungsmittel,

<sup>14</sup> Rauch, <sup>15</sup> Koffein, <sup>16</sup> Enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>17</sup> Chininhalbig

## Getränkekarte

### offene Weißweine

Soave DOC 2016 <sup>12,5 %</sup>	0,25 l 3,90 €
Villalta Venetien	0,50 l 7,50 €
Grüner Veltliner 2016 <sup>12,5 %</sup>	0,25 l 4,40 €
Arndorfer Kamptal	0,50 l 8,50 €
Riesling DQ 2016 <sup>12,5 %</sup>	0,25 l 4,90 €
Philipp Kuhn Pfalz	0,50 l 9,50 €

### offene Rotweine

Montepulciano DOC 2015 <sup>12,5%</sup>	0,25l 3,90 €
Niglianico Abruzzen	0,50l 7,50 €
Zweigelt 2015 <sup>12,5%</sup>	0,25l 4,40 €
Steininger Kamptal	0,50l 8,50 €
Nero d'Avola IGT 2015 <sup>12,5%</sup>	0,25l 4,40 €
Terre Siciliane Sizilien	0,50l 8,50 €

### Offene Rosèweine & Schorle

Philipps Rose 2016 <sup>12,5%</sup>	0,25l 4,90 €
Philipp Kuhn Pfalz	0,50l 9,50 €

Weinschorle	0,40l 3,90 €
-------------	--------------

Weiß, rot, süß<sup>10</sup> oder sauer

# Huckenhamer Stadl

Der Familiengasthof

## Aperitives

Prosecco	0,10l	3,90 €
Prosecco Aperol <sub>l</sub>	0,10l	4,50 €
Aperol <sub>l</sub> Spritz	0,30l	4,50 €
Hugo	0,30l	4,50 €
Sherry Dry/Medium	5 cl	3,90 €
Martini Dry/Weiß/Rot	5 cl	3,50 €
Campari Orange/Soda	4 cl	4,50 €
Gin Tonic <sub>10</sub>	4 cl	5,50 €
Vodka Lemon	4 cl	5,50 €

## Spirituosen

Grappa Cellini	2 cl	2,80 €
Obstler Penninger	2 cl	2,80 €
Blutwurz/Bärwurz Penninger	2 cl	2,80 €
Haselnuss/Marille Penninger	2 cl	4,20 €
Williams/Zwetschge Schladerer	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	4 cl	4,20 €
Carlos I	4 cl	4,80 €
Jägermeister	4 cl	4,20 €
Averna/Ramazotti/Fernet	4 cl	4,20 €

## Kaffee & Tee

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Cappuccino	2,60 €
Heiße Schokolade	2,20 €
Glas Tee	2,20 €
Darjeeling, Früchte, Kamille, Grün, Pfefferminze	

## Flaschen Weißweine

Chardonnay IGT 2016 <sup>12,5 %</sup>	0,75 l	17,90 €
Caparzo, Toscana, 100% Chardonnay		
017 Weiss 2017 <sup>11,5 %</sup>	0,75 l	19,90 €
Wendelin, Burgenland, Cuvee aus Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner		

Lugana DQC 2016 <sup>12,5 %</sup>	0,75 l	22,90 €
Zenato, Venetien, 100% Trebbiano di Lugana		

## Flaschen Rotweine

Sangiovese IGT 2014 <sup>13%</sup>	0,75l	17,90 €
Caparzo, Toscana, 100% Sangiovese		

Zweigelt 2015 <sup>13,5%</sup>	0,75l	21,90 €
Lunzer, Burgenland, 100% Zweigelt		

Sedara DOC 2014 <sup>12,5%</sup>	0,75l	22,90 €
Donnafugata, Sizilien, 100% Nero d'Avola		

Alle Preise incl. gesetzl. M/WSt. und Bedienung