



HÜTTEN ZAUBER NEUER WALL

MENU

Vorspeisen / starters*

Kürbiscremesuppe  **8,00 €**

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
*pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds
and pumpkin seed oil*

Hausgemachte Gulaschsuppe **9,00 €**

mit frischem Bauernbrot
homemade goulash soup with fresh farmhouse bread

Burrata Wintersalat  **17,00 €**

mit Feigen-Balsamico und Walnüssen
winter salad with burrata, fig balsamic vinegar and walnuts

Brotzeitbrett (für 2 Pers.)  **32,00 €**

Bauernbrot, Schinken, Landjäger, hausgemachter Obatzter, Bergkäse, Salzbutter, Bayrischer Wurstsalat, Tomaten, Essiggemüse und Radieschen (auf Wunsch vegetarisch)

bavarian platter (for 2 people) farmhouse bread, ham, landjäger sausage, homemade obazda cheese spread, alpine cheese, salted butter, bavarian sausage salad, tomatoes, pickled vegetables and radishes (vegetarian on request)

Extra Brot *extra bread* **2,00 €**

Brezel *pretzel*  **3,00 €**

Brezel *pretzel*  **4,00 €**

mit hausgemachtem Obatzter
with homemade Obatzter

Hauptspeisen / main courses*

Rinderroulade **28,00 €**

mit Rotkohl und Knödel
beef roast with red cabbage and dumplings

Hirschgulasch **30,00 €**

mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren
venison goulash with spaetzle, red cabbage and cranberries

Geschmorte Entenkeule **31,00 €**

mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Rotweinjus
braised duck leg with red cabbage, potato dumplings, and red wine jus

Gebratenes Zanderfilet **36,00 €**

mit Safransoße, Wintergemüse und Kartoffelstampf
pan-seared pike-perch fillet with saffron sauce, winter vegetables and mashed potatoes

Käsespätzle  **23,00 €**

mit gerösteten Butterzwiebeln
cheese spaetzle with roasted onions

Spinatknödel  **24,00 €**

mit Pilzen in Rahm und Schnittlauch
spinach dumplings with mushrooms in cream sauce and chives

Gnocchis  **24,00 €**

in Walnuss-Pesto geschwenkt mit geschmorten Tomaten, frischen Kräutern, Pilzauswahl (auf Wunsch mit Parmesan)

gnocchi tossed in walnut pesto with braised tomatoes, fresh herbs and mixed mushrooms (parmesan on request)

Nachspeisen / desserts*

Nougat-Marzipan-Törtchen **9,00 €**

mit Beerenkompott
nougat and marzipan tartlet with berry compote

Salted Caramel Cheesecake **9,00 €**

auf einem Beerenspiegel mit gebrannten Mandeln
salted caramel cheesecake with berry compote and caramelized almonds

Heiße Zimtpflaumen  **8,00 €**

mit Vanilleschaum (auf Wunsch vegan)
warm cinnamon plums with vanilla foam (vegan on request)

Warme Küche bis 21 Uhr
hot meals served only until 9 pm

¹ Enthält Sulfite. / *Contains sulphites.*
* Alle Allergene & Zusatzstoffe auf Anfrage erhältlich. /
All allergens & additives available upon request.

 Vegetarisch / *vegetarian*

 Vegan / *vegan*