

Hartmanns Weihnachtsküche 2021

♪♪♪ *Wir wünschen allen Gästen ein Frohes Fest und alles Gute für 2022* ♪♪♪

Zum Auftakt ein festlicher Aperitif

<i>Hartmanns Hauscocktail</i> (0,1 ltr), erfrischend fruchtig-herb, mit Campari.....	4,80
<i>Glas prickelnder Champagner</i> (0,1 ltr).....	9,60
<i>Felsentrunk</i> (0,5 ltr), bernsteinfarbenes <u>Landbier</u> , mit einem Hauch von Rauch	2,90
<i>Erbschänk 1550</i> (0,5 ltr), kernig-cremiges, <u>Schwarzbier</u> mit Röstaromen.....	2,90
<i>Bockbier dunkel</i> (0,5 ltr), kräftig-würziges <u>Starkbier</u> mit eleganter Hopfenbittere.....	3,80

Suppen, Vorspeisen und Salate

<i>Festtagssuppe</i> mit Leber,- & Griesklößchen und Pfannkuchenstreifen.....	5,90
<i>Bierbrotsuppe</i> mit Knoblauchcroutons.....	3,40
<i>Gebackener Ziegenkäse</i> mit Feigensenf, an Salatgarnitur u. Preiselbeervinaigrette	6,90
<i>Räucherlachstartar</i> auf Rote-Beete-Carpaccio, an Senfdressing, dazu Baguette.....	10,90
<i>Kleiner bunter Beilagensalat</i> an Joghurtdressing.....	3,90

Vegetarische Gerichte

<i>Gemüseplatte</i> mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, mit Rosmarinkartoffeln und gehobeltem Parmesan.....	12,90
<i>Pilzragout</i> mit Semmelkloß und kleinem Beilagensalat.....	13,90

Hauptgerichte

<i>Schweineschnitzel</i> „Wiener Art“, mit Pommes Frites.....	12,50
<i>Schweineschüftele</i> in Dunkelbierjus, mit Wirsing und Kloß.....	13,90
<i>Schweinemedallions</i> vom Grill, in Pfefferrahmsauce mit Speckrosenkohl und Rösti.....	19,90
<i>Fränkischer Sauerbraten</i> mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß.....	13,90
<i>Rindfleisch mit Kren</i> , Preiselbeeren und Kloß.....	14,90
<i>Gefüllte Rinderroulade</i> „Hausfrauen Art“, mit Blaukraut und Kloß.....	15,90
<i>Kalbsnüsschen</i> in Steinpilzrahmsauce, mit Wirsing und Semmelkloß.....	18,90
<i>Rumpsteak</i> vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes Frites (<u>ab 17.00 Uhr</u>).....	23,90

<i>Gänsebrüstchen an Beifußjus, mit Bratapfel, Wirsing und Kloß.....</i>	16,90
<i>1/4 Bauernente rösch aus dem Rohr, an Beifußjus, mit Wirsing und Kloß.....</i>	15,90
<i>Rehshlegel in Wacholderrahmsauce, mit Blaukraut und Semmelkloß.....</i>	18,90
<i>Zanderfilet in Rieslingsahne, mit Gemüse garnitur und Rosmarinkartoffeln.....</i>	21,90

Kindergerichte

für unsere „kleinsten Gäste“

<i>Kartoffelkloß mit Rahmsauce oder klarer Sauce.....</i>	5,80
<i>Kleines Kinderschnitzelchen „Wiener Art“, mit Pommes Frites und Ketchup.....</i>	6,80

Dessert

<i>Zimteis mit Rumzweischgen und Sahne.....</i>	5,90
<i>Hausgemachtes dunkles Schokomousse an Orangenspiegel.....</i>	6,90
<i>Dessert-Trilogie, Hartmanns süße Dessertvariation.....</i>	6,90
<i>Apfelkräpfle mit Zimtzucker, Vanilleeis, eingelegten Sauerkirschen und Sahne.....</i>	6,90

Feines Hausgebäck

Auch zum mitnehmen!

<i>Stck. Sauerkirschkuchen.....</i>	2,80
<i>Stck. Käsekuchen.....</i>	2,80
<i>Stck. Apfelstrudel.....</i>	2,80
<i>Stck. Eierlikörtorte.....</i>	2,80
<i>Port. Sahne.....</i>	0,50

Kaffee Espresso Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato Bierbrand

Liebe Gäste: für Umbestellungen, Beilagenänderungen, extra Sauce berechnen wir 0,50 €.

<i>Hartmanns Schlemmer-Gutschein, Hartmanns Sixpack (3 Fl. Edelpils, 3 Fl. Felsentrunk)</i> Silvester: geschlossen Neujahr: geöffnet Dreikönig: Stärkeantrinken



Allen Gästen DANKE für Ihre Treue zum Hause!



