



# HOPFENGLÜCK

## Vorweg

### Knobi-Brot <sup>a g</sup>

Baguette mit hausgemachtem Knoblauchaufstrich

*Garlic bread - Baguette with homemade garlic paste*

8.5

### Hopfensalat <sup>g</sup>

kleiner gemischter Salat mit Joghurt – Dressing

*small mixed Salad with yogurt dressing*

7.5

### Markklößchensuppe <sup>c i</sup>

*Marrow dumpling soup*

7.5

## Sattmacher

### Tims Braumeisterschnitzel <sup>a c</sup>

Schweineschnitzel | Schmorzwiebeln | Speckwürfel | Bratkartoffeln | (+ Biersoße) 2

*Pork Schnitzel | braised onions | bacon cubes | fried potatoes | +beer gravy 2*

21.5

### Schweinelendchen <sup>a g c</sup>

Zapfenkroketten | Rahmchampignons

*Pork tenderloin | croquettes | creamed mushrooms*

23.5

### Sudhaus Schäufole <sup>a</sup>

Kartoffelklöße | Biersoße | (+ extra Rotkraut) 5

*Pork shoulder | potato dumplings | beer gravy | (+ red cabbage) 5*

22

**Sattmacher**

**Biersieder Currywurst <sup>c g</sup>**

zwei Hopfenbratwürste (mit Hopfen & Malz) | hausgemachte Curry-Soße | Brauhaus Pommes mit Biermayonnaise- & Rote-Zwiebel-Topping | Salat Bouquet

*Two Bratwursts (with hop & malt) | homemade curry sauce | french fries | beer mayonnaise | salad bouquet*

16.5

**Brauhaus-Steak**

250g Roastbeef | Brauhaus Pommes | Grillgemüse

*250g Roast beef | French fries | grilled vegetables*

36

**Bierkutscher Gulasch <sup>a c</sup>**

Gulasch (Rind & Schwein) | Nudeln

*Goulash (beef & pork) | pasta*

19.5

**Kalbsschnitzel <sup>c a</sup>**

Salzkartoffeln | Preiselbeeren

*Veal schnitzel | boiled potatoes | lingonberries*

29.5

**Läuterbottichpfanne**

Roastbeef-Streifen | Grillgemüse | Bratkartoffeln

*Roast beef strips | grilled vegetables | fried potatoes*

28.5

**Schwarzer Hahn <sup>a g</sup>**

gegrillte Hähnchenspieße | Knoblauch - Parmesan Soße | Tagliatelle

*grilled chicken skewers | garlic - parmesan sauce | tagliatelle*

21

S a t t m a c h e r

**Lachsfiletpfanne** <sup>a</sup>

gebratenes Lachsfilet | Knoblauch-Parmesan Kruste | Grillgemüse | Bierbrot

*Pan-fried Salmon filet | garlic-parmesan crust | grilled vegetables | beer bread*

24.5

**Hochstiftlicher Pannfisch** <sup>a g</sup>

Bratkartoffeln | Senfsoße

*Panfish | fried potatoes | mustard sauce*

19.5

**Schupfnudelpfanne** <sup>a vegan</sup>

Schupfnudeln | grüne-Kräuter-Velouté | Rote-Bete-Ragout

*pan-fried potato dumplings | green herb velouté | beetroot ragout*

18.5

**Süßkartoffel-Linsen-Bowl** <sup>vegan</sup>

*Sweet potato – lentil bowl*

16.5

**Knödel-Duett** <sup>a c g vegetarisch</sup>

Spinat und Rote Bete Knödel | Rahmchampignons | Parmesan | (+ Hähnchenspieß) 6,5

*Spinach and beetroot dumpling | creamed mushrooms | parmesan | + chicken skewer 6,5*

17.5

**Hopfenglück-Bowl** <sup>g vegetarisch</sup>

bunt gemischter Salat | Joghurt - Dressing | gebratene Champignons | Croutons

Rote Bete | (+ Hähnchenspieß) 6.5

*mixed salad | yogurt dressing | pan-fried mushrooms | croutons | beetroot | + chicken skewer 6.5*

16



# HOPFENGLÜCK

(Nur für Kinder bis 12 Jahre)

## Für unsere kleinen Gäste

### Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes <sup>a c</sup>

*Pork Schnitzel with french fries*

11.5

### Kloß mit Soß <sup>a</sup>

*Potato dumpling with sauce*

7.5

### Nudeln mit Tomatensoße <sup>a</sup>

*Noodles with tomato sauce*

8

### Hausgemachte Nuggets mit Pommes <sup>a c</sup>

*Homemade Nuggets with French fries*

10

## Sudpause-Zeit für ein Dessert

### Hausgemachte Hopfen-Topfenknödel im Kokosmantel <sup>a g</sup>

gefüllt mit Nougatcreme auf heißer Waldbeerensoße

*quark dumplings / filled with nougat crème / hot wild berry sauce*

13.5

### Der absolute Schmarrnsinn <sup>a c g</sup>

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

*Kaiserschmarrn (fluffy shredded Austrian pancake) with apple sauce*

12

### Kühles Blondes <sup>c g</sup>

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Vanilla Ice Cream with warm Raspberries*

8.5

Für Umbestellungen berechnen wir 2,00€ - Alle Preise verstehen sich in € und inkl. MwSt.

We charge 2,00€ for substitutions – All prices are in € and include VAT