

in Eichstätt und freuen uns, Sie mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Leiden Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit

oder Allergie?

Wir möchten für Sie ein guter Gastgeber sein. Sprechen Sie uns einfach an!

Einen kulinarisch angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das Höllbräu Keller Team.

VORSPEISE

► Gemischter Salat (M, L)

8,50 €

Frischer Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersenfdressing und hausgemachten Salaten

SALATAUSWAHL

► Salatkarussell (M, L)

14,90 €

Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersenfdressing und hausgemachten Salaten (z.B. Karotten, Sellerie,

Salatkarusell mit Hendlfetzen in Cornflakes gewendet (A, G, M, L)	23,90 €
Salatkarusell mit gebratenem Bachsaibling-Filet (A, D, M, N, G, L)	28,90 €

Hausgebackenes Brot 1,50 €

Fitness-Hendlbrust (G, L, M)

Zarte Hendlbrust (mit frischen Kräutern verfeinert) wahlweise mit:

> Saison-Blatt-Salat mit Senf-Dressing mariniert	18,90 €
> Gebratenem Gemüse	19,90 €

HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL UND FETZEN-AUSWAHL

> Backhendlfetzen (A,C,G,L,N)

18,90 €

In Cornflakes gewendet

Wahlweise mit:

- Pommes
- hausgemachte Kräuter-Kartoffeln
- Tagesbeilage (siehe Tageskarte)

> Naturschweineschnitzel "Wiener Art" (A,C,G,L,N)

18,90 €

In würzigen Semmel-Brotkrummen gewendet

Wahlweise mit:

- Pommes
- hausgemachte Kräuter-Kartoffeln
- Tagesbeilage (siehe Tageskarte)

> Naturschweineschnitzel "Höllbräukeller Art" (A,C,G,L,N)

22,90 €

32,90 €

In würzigen Semmel-Brotkrummen gewendet

Mit Senf, frischem Kren (Meerrettich), Karotten und Sellerie

Wahlweise mit:

- Pommes
- hausgemachte Kräuter-Kartoffeln
- Tagesbeilage (siehe Tageskarte)

Bitte wählen Sie vorab dazu aus:

Ketchup, Mayonnaise oder Hausgemachter Sauerrahm

KLASSIKER AUS DEM ALTMÜHLTAL



Keller-Röllchen (A, C, G, L)

Pfannkuchen mit Lammhack gefüllt und mit Käse überbacken auf Rahm-Schwammerlsoße wahlweise mit:

mit Kräuterkartoffeln	19,90 €
mit Gemüse	20,90 €



gebratenes Bachsaibling-Filet (A,D,G,L,N)

in Sesamkruste auf Tomaten-Suggo mit frischem Markt-Gemüse und Gerstengraupen-Risotto

HAUSKLASSIKER



Empfehlung vom Wirtshaus-Experten Andi Christl

Naturschweine-Kachelsteak (A,G,L)

24,90 €

Auf Boarisch-Rahm-Kraut mit Dunkel Bier-Kümmel-Soße angegossen dazu reichen wir Kräuter-Kartoffeln

Ratsherrnteller (A,G,L)

22,90 €

Naturschweinefilet zart-rosa gebraten in Schwammerlsoße Mit hausgemachten Eier-Spätzle

Steak-Empfehlung vom Chef

Rinder-Onglet-Steak (A,G,L)

32,90€

(ca. 22,5 Stunden Sous vide gegart) Mit hausgemachter Kräuterbutter, Sauerrahm Frischer Markt-Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

VEGETARISCH

Käsespätzle (A,C,G,L)

17,90€

Hausgemachte Eierspätzle mit Haus-Käsemischung verfeinert geschmolzenen Zwiebeln und Salat-Garnitur

► Gersten-Graupen-Risotto (A,C,G,L)

17,90€

Mit frischem Markt-Gemüse und Tomaten-Suggo

DESSERT

Unsere hausgemachten Desserts finden Sie auf unserer Tageskarte

Affogato "nach Höllbräukeller Art" (A,C,G,P)

7,90€

Hausgemachtes Tonkabohnen-Parfait (wahlweise kann auch ein anderes Parfait gewählt werden) mit frisch gebrühtem Espresso übergossen

Ein Auszug aus unserer Zuliefererliste:

Bier

Privatbrauerei Hofmühl Eichstätt

Brot für unsere Schnitzel Panade

Bäckerei Margraf, Obereichstätt

Eier

Familie Seitz, Wolkertshofen

Fisch

Forellenzucht Lang Martin Regelmannsbrunn

Fleisch

Metzgerei Joseph Huber Hundszell

Gemüse

Meilinger Armin Nassenfels (Wochenmarkt Eichstätt)

Geflügel

Geflügel Schönacher Ingolstadt

Kaffee

Crazy Sheep, Kaffeemanufaktur Beyreuth

Kartoffeln

Familie Glöckl Adelshausen

Kürbis Kerne und Öl

Kürbiskernstodl Wellheim Familie Hiermeier

Lamm

Fam. Eichhorn Schernfeld

Mehl und Gries

Hainmühle Moorsbach

Wild

Wüdsachen Dittrich Thomas, Egweil

Wein und Spirituosen

Leimi's Spirituosen & Wein GmbH, Neuburg Mayer Schnäpse, Eichstätt

Allergene:

A Gluten; B Krustentiere; C Eier von Geflügel; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch von Säugetieren; H Schalenfrüchte; L Sellerie; M Senf; N Sesamsamen; O Schwefeloxide und Sulfite; P Lupine; R Weichtiere Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeiten dann bitten wir Sie uns anzusprechen. Da es durch Kreuzkontamination nicht auszuschließen ist das ein Allergischer Stoff in Ihrem bestellten Essen ist, obwohl wir dieses nicht angegeben haben

> Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir je nach Beilage zwischen 1€ und 3€ Wir bitten um Verständnis.

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier, Familienfeier

.... sprecht uns an! Wir Planen mit Euch euer Event Gerne dürfte Ihr uns auf Instagram folgen und auf Google eine Rezension hinterlassen.

> Immer auf dem Laufenden sein mit unserem WhatsApp-Kanal. Folgt uns aus Instagramm Schreibt uns eine Rezension auf Google

Zum Höllbräukeller EICHSTÄTT







Telefon / Whats App 08421 9345730 E-mail: ZumHoellbraeukeller@gmail.com

Öffnungszeiten:

Mittwoch 11-14 und 17 bis 23 Uhr Donnerstag, Freitag und Samstag 17-23 Uhr Sonntag 11-14 und 17-22 Uhr Oder nach Vereinbarung