

# TAGESKARTE



## Tagesbeilage (Kartoffel-Sellerie-Stampf)

### APERITIF

- **Sarti-Spritz** 8,50€  
treffen der Aromen von Blutorange, Mango, Maracuja und Inflagrante mit Eiskwürfel
- 

### VORSPEISE

- **48 Stunden Suppe** (M, L) 8,90 €  
mit zartem Rindfleisch, Gemüse, Glasnudeln mit einem Hauch von Chilli, Ingwer und Koriander
- **Vorspeisen-Platte** [für 2 Personen](M, L) 16,90 €  
Hummus, Auberginenpaste, Hausschinken, Essig-Semmelknödel-Fleisch-Salat und Focaccia
- 

### HAUPTGERICHTE

Unsere Sonntags-Empfehlung:

- **Rinder-Schmorbraten** [über Nacht gegart](A,G,L) 27,90 €  
In Kräftiger RotweinsöÙe mit Servietten-Knödeln und Apfel-Blaukraut
- Focaccia Rinder-Skirt** (A,G,L) 27,90 €  
Hausgebackene Focaccia mit 3erlei Cremes und Salatbukett
- Moosteller** (G,L) 18,90€  
Kartoffel-Sellerie-Stampf mit gebratenem Gemüse und Sauerrahm
- 

### DESSERT

- **Hausgemachtes Parfait** (c, G) [2 Kugel] 8,50 €  
(für diejenigen die nicht wissen was Parfait ist, es ist nichts anderes als Eis) Hausgemacht, Frisch und Lecker
- **Tonkabohne** (P) ➤ **Kürbiskern-Öl**
- **Haselnuss** ➤ **Fichten-Wipferl-Honig**
- 

### SAISON-BIER-EMPFEHLUNG

- **Hofmühl-Alligator 7,9%** 0,33l 4,00 €

### HAUS-WEINLIKÖR-EMPFEHLUNG

- **Mirabellen-Weinlikör 17%** 4cl 4,00 €



# Kochkurseangebote

## 2025



Sie und/oder Ihre Bekannten möchten einmal in der Höllbräukeller Küche stehen und mit kochen, dann haben wir etwas für Euch!!!

Vom Ganzen Tier bis zum Gaumenschmaus auf dem Teller.

Genießen Sie in gemütlicher Runde einen wunderbaren Kochabend mit einem 4-Gang-Menü und erweitern Sie dabei Ihren kulinarischen Horizont, lernen neue nützliche Tipps zur Handhabung und Zubereitung von z.B. Wildbret, Lammfleisch, Fisch,.....

Die Kursteilnehmeranzahl liegt zwischen 6 und 10 Personen.

Im Preis von (siehe unten) pro Person inbegriffen:

Aperitif, Canapes, Tischwasser, Leihschürze, Rezeptmappe und alle Speisen.

Die Kursgebühr ist vor Ort zu entrichten.

Kursbeginn 18 Uhr

~~13. Januar.2025 Wildkochkurs 129€ (nur noch wenige Plätze)~~

~~10. Februar.2025 Fischkochkurs 129€ (ausgebucht)~~

17. März.2025 Lammkochkurs 119€ (ausgebucht)

07. April.2025 Lammkochkurs 119€

(Gutschein-Idee)

Anmeldung unter

Tel./ Signal/ Whats App: 084219345730

Email: [zumhoellbraeukeller@gmail.com](mailto:zumhoellbraeukeller@gmail.com)

**Traditionell - regional - modern**



Empfehlung von Wüdsach [Dittrich Thomas/ Egweil]

➤ **Wildschweinfilet** (A,G,L)

38,90 €

Auf Schwammerl-Rahm-Soße mit Servietten-Knödeln und Apfel-Blaukraut

---