

Suppen

Soups

<i>Leberflädlesuppe</i> ⁵ <i>Bouillon with slivers of liver pancake</i>	3,90 €
<i>Tomatensuppe</i> ^{5,10} <i>Tomato soup</i>	3,90 €
<i>Gulaschsuppe</i> <i>Goulash soup</i>	4,90 €
<i>Käsesuppe mit Knoblauch-Croutons</i> ¹⁷ <i>Cheese soup with garlic croutons</i>	3,90 €

Für den kleinen Hunger

For smaller appetites

<i>Weißwurst mit Laugenbrez'l</i> ^{12,4,5} <i>White veal and pork sausages with a pretzel</i>	5,50 €
<i>Obazda – Orig. Bayerischer Biergartenkäse mit Brot und frischem Lauch</i> ¹⁷ <i>Obazda– Traditional Bavarian mix of Camembert, onion, butter and bell pepper, with bread and fresh spring onions</i>	6,50 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i> ¹⁷ <i>Camembert coated in breadcrumbs with cranberries and toast</i>	6,50 €
<i>Würzfleisch vom Schwein mit Butters-toast</i> <i>Spiced pork ragout with toast</i>	5,00 €

Backkartoffeln oder Kartoffelecken mit Kräuterquark¹⁷
Baked potato or potato wedges with
sour cream and herbs 5,00 €

Hauptgerichte

Main Courses

Leberkäs' mit Spiegelei,
dazu Krautsalat und Bratkartoffeln^{6,12,10}
Pork meatloaf with fried egg, coleslaw and
pan-fried potatoes 9,50 €

Bauernfrühstück nach „Art des Hauses“
Farmers' breakfast "Zur Haxe" 8,50 €

Leber „Berliner Art“, mit gebratenen Zwiebeln
und Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree¹⁷
Pork liver with fried onions, apple slices and potato purée 9,50 €

Gulasch vom Schwein mit Blaukraut, dazu Klöße⁶
Goulash with red cabbage and potato dumplings 10,00 €

Paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“,
mit Bratkartoffeln
Bread crumbed schnitzel of pork with pan-fried potatoes 11,00 €

Hähnchenbrustfilet auf Johannisbeersosse
mit Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln
Chicken breast tenderloin bedded on currant sauce
with romanesco tops and duchess potato 12,50 €

Schweinefilet auf Blattspinat überbacken,
dazu Kroketten^{17,12}
Pork tenderloin and spinach au gratin
with potato croquettes 13,50 €

<i>Schweinefilet mit Rahmchampignons und Pommes Frites</i>	
<i>Pork tenderloin with mushrooms in cream and French fries</i>	13,50 €
<i>Steak au four mit grünen Erbsen und Pommes Frites</i>	
<i>Steak au four with green peas and French fries</i>	13,50 €
<i>„Kutscherteller“ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, Meerrettichsoße (mageres Eisbeinflleisch) ¹⁸</i>	
<i>„Kutscherteller“ with sauerkraut and pan-fried potatoes, horseradish sauce (lean knuckle of pork meat)</i>	11,50 €
<i>6 Nürnberger-Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße ⁴</i>	
<i>Six “Nürnberger” sausages with sauerkraut, potatoes and gravy</i>	9,50 €
<i>Grillteller mit grünen Bohnen, Quark und Kartoffelecken (Hähnchenbrust, Schweinesteak, Nürnberger Würstchen</i>	
<i>Barbecue Plate with green beans, sour cream and potato Wedges (chicken breast, pork steak, Nürnberger sausages)</i>	14,90 €
<i>Rinderroulade mit Blaukraut und Klößen ⁶</i>	
<i>Beef roulade with red cabbage and potato dumplings</i>	14,50 €

Fischgerichte

Fish Courses

<i>Forelle (grätenfrei) mit Dillkartoffeln und Gurkensalat</i>	
<i>Trout (boneless) with dill potatoes and cucumber salad</i>	12,90 €

*Zanderfilet aus der Pfanne mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln ^{17,12}
Pan-fried pike-perch fillet with spinach au gratin
and parsley potatoes* 12,90 €

*Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich
Smoked salmon on potato fritters with
horseradish cream* 8,50 €

Kleinigkeiten Trifles

*Strammer Max ¹²
Open sandwich with ham and fried egg* 4,50 €

*Schmalzbrote mit Gewürzgurke ¹²
Pieces of lard bread with pickled cucumber* 3,50 €

*Blattspinat, überbacken mit Schinkenstreifen ^{18,17,12}
Spinach au gratin with strips of ham* 6,00 €

Spezialitäten „Zur Haxe“ Specialities „Zur Haxe“

*Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree,
dazu Petersilienkartoffeln ^{17,18}
Boiled cured knuckle of pork with sauerkraut,
pea purée and parsley potatoes* 12,50 €

*Schweinshax'n mit Sauerkraut, dazu Klöße ^{17,6}
Roast knuckle of pork with sauerkraut and
potato dumplings* 12,90 €

<i>Schinkenhex'n mit Sauerkraut und Knödel</i> ^{17,18} Roast cured knuckle of pork with sauerkraut and bread dumplings	14,50 €
<i>Lammhex'n mit grünen Bohnen, Backkartoffel und Kräuterquark</i> ¹⁷ Roast knuckle of lamb with green beans, baked potato and sour cream with herbs	14,50 €
<i>Halbe Ente und Blaukraut, dazu Klöße</i> ⁶ Half a roast duck with red cabbage and potato dumplings	14,50 €
<i>Schäufele mit Bayerisch Kraut und Klöße</i> ⁶ Roast pork shoulder with Bavarian-style cabbage and potato dumplings	14,50 €

Zusätzliches - Side Dishes

<i>Salzkartoffeln</i> Boiled potatoes	Portion 2,50 €
<i>Kroketten</i> Potato croquettes	Portion 2,50 €
<i>Pommes frites</i> French fries	Portion 2,50 €
<i>Gemüsebeilage</i> Mixed vegetables	Portion 2,50 €
<i>Knödel</i> Bread dumpling	Portion 2,50 €
<i>Klöße</i> Potato dumpling	Portion 2,50 €
<i>Aufschlag Bratkartoffeln</i> Additional charge for pan-fried potatoes	1,50 €

Vegetarisches

Vegetarian Dishes

<i>Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln</i> ¹⁷ <i>Swabian egg pasta with cheese and fried onions</i>	8,00 €
<i>Spinat mit zwei Spiegeleiern und Kartoffeln</i> ^{17,12} <i>Spinach with two fried eggs and potatoes</i>	7,50 €
<i>Senfeier mit Kartoffelpüree</i> <i>Eggs in mustard sauce with potato purée</i>	8,00 €

Salate

Salads

<i>Gurkensalat</i> <i>Cucumber salad</i>	3,50 €
<i>Weißkrautsalat</i> ¹⁰ <i>White cabbage salad</i>	3,00 €
<i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	3,50 €
<i>Salat mit Feta</i> <i>Salad with feta</i>	7,50 €
<i>Salat mit Hähnchenbruststreifen</i> <i>Salad with slices of chicken breast</i>	8,50 €
<i>Salat mit Thunfisch und Ei</i> <i>Salad with tuna and egg</i>	8,00 €

Schlemmereien

Desserts

<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i> ^{2,19} <i>Vanilla ice cream with warmed cherries</i>	4,00 €
<i>Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne)</i> ^{2,19} <i>Swedish sundae (Vanilla ice cream, apple purée, eggnog and cream)</i>	5,50 €
<i>Kleine Eisüberraschung</i> ^{2,19} <i>Small ice cream surprise</i>	3,00 €
<i>Kaiserschmarrn auf Apfelmus oder Pflaumenkompott</i> <i>Sugared pancake pieces with apple purée or stewed plums</i>	5,50 €
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße</i> ^{2,17} <i>Tyrolean apple strudel with vanilla sauce</i>	5,00 €
<i>Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i> ² <i>Chocolate dessert pudding with vanilla sauce</i>	3,00 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i> ² <i>Red fruit compote and vanilla sauce</i>	3,00 €