

Suppen

Soup

<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>	6,00 €
<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 10,00 €

Bauernfrühstück nach „Art des Hauses“
Farmers' breakfast "Zur Haxe" 9,00 €

Leber „Berliner Art“, mit gebratenen Zwiebeln
und Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree¹⁷
Pork liver with fried onions, apple slices and potato purée 10,00 €

Gulasch vom Schwein mit Blaukraut, dazu Klöße⁶
Goulash with red cabbage and potato dumplings 11,50 €

Paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“,
mit Bratkartoffeln
Bread crumbed schnitzel of pork with pan-fried potatoes 12,00 €

Hähnchenbrustfilet auf Pflaumensoße
mit Blumenkohl und Herzoginkartoffeln
Chicken breast tenderloin bedded on plums sauce
with cauliflower tops and duchess potato 13,00 €

<i>Schweinefilet auf Blattspinat überbacken, dazu Kroketten ^{17,12}</i> <i>Pork tenderloin and spinach au gratin with potato croquettes</i>	14,00 €
<i>Schweinefilet mit Rahmchampignons und Pommes Frites</i> <i>Pork tenderloin with mushrooms in cream and French fries</i>	14,00 €
<i>Steak au four mit grünen Erbsen und Pommes Frites</i> <i>Steak au four with green peas and French fries</i>	14,00 €
<i>„Kutscherteller“ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, Meerrettichsoße (mageres Eisbeinfleisch) ¹⁸</i> <i>„Kutscherteller“ with sauerkraut and pan-fried potatoes, horseradish sauce (lean knuckle of pork meat)</i>	12,00 €
<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

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

Zanderfilet aus der Pfanne mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln ^{17,12}
Pan-fried pike-perch fillet with spinach au gratin
and parsley potatoes 13,50 €

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 5,00 €

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 €

Schweinhax'n mit Sauerkraut, dazu Klöße ^{17,6}
*Roast knuckle of pork with sauerkraut and
potato dumplings* 13,50 €

Schinkenhax'n mit Sauerkraut und Knödel ^{17,18}
*Roast cured knuckle of pork with sauerkraut
and bread dumplings* 15,00 €

Lammhax'n mit grünen Bohnen, Backkartoffel und Kräuterquark ¹⁷
*Roast knuckle of lamb with green beans, baked potato and
sour cream with herbs* 16,50 €

Halbe Ente und Blaukraut, dazu Klöße ⁶
*Half a roast duck with red cabbage and
potato dumplings* 15,00 €

Schäufele (ausgelöst) mit Bayerisch Kraut und Klöße ⁶
*Roast pork shoulder (triggered) with Bavarian-style cabbage
and potato dumplings* 15,00 €

Zusätzliches - Side Dishes

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

Vegetarisches - Vegetarian Dishes

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

Salate

Salads

Gurkensalat
Cucumber salad 3,50 €

*Weißkrautsalat*¹⁰
White cabbage salad 3,50 €

Gemischter Salat
Mixed salad 4,00 €

Salat mit Feta
Salad with feta 8,50 €

Salat mit Hähnchenbruststreifen
Salad with slices of chicken breast 9,50 €

Salat mit Thunfisch und Ei
Salad with tuna and egg 8,50 €

Schlemmereien - Desserts

Vanilleeis mit heißen Kirschen ^{2,19}
Vanilla ice cream with warmed cherries 4,50 €

Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne)^{2,19}
Swedish sundae (Vanilla ice cream, apple purée, eggnog and cream) 6,00 €

Kleine Eisüberraschung ^{2,19}
Small ice cream surprise 4,50 €

<i>Kaiserschmarrn auf Apfelmus oder Pflaumenkompott</i> <i>Sugared pancake pieces with apple purée or stewed plums</i>	6,00 €
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{2,17}</i> <i>Tyrolean apple strudel with vanilla sauce</i>	5,50 €
<i>Schokoladenpudding mit Vanillesoße ²</i> <i>Chocolate dessert pudding with vanilla sauce</i>	3,50 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße ²</i> <i>Red fruit compote and vanilla sauce</i>	3,50 €
<i>1 Kugel Vanilleeis</i> <i>1 scoop of vanilla ice cream</i>	1,50 €

Inhaltsstoffe

1 koffeinhaltig	11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
2 mit Farbstoff		
3 Chininhaltig	12	mit Antioxidationsmittel
4 Konserviert	13	gewachst
5 mit Geschmacksverstärker	14	taurinhaltig
6 Geschwefelt	15	enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt
7 Geschwärzt		
8 mit Phosphat	16	Sulfite
9 enthält eine Phenylalaninquelle	17	Milcheiweiß
10 mit Süßungsmittel(n)	18	Natriumnitrit
	19	Haselnuss
	20	Gluten

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

All prices include 19% VAT and service charge