

Suppen

Soup

<i>Leberflädlesuppe</i> ⁵ <i>Bouillon with slivers of liver pancake</i>	5,20 €
<i>Tomatensuppe</i> ^{5,10} <i>Tomato soup</i>	5,20 €
<i>Gulaschsuppe</i> <i>Goulash soup</i>	6,20 €
<i>Käsesuppe mit Knoblauch-Croutons</i> ¹⁷ <i>Cheese soup with garlic croutons</i>	5,20 €

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>	7,50 €
<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>	8,00 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i> ¹⁷ <i>Camembert coated in breadcrumbs with cranberries and toast</i>	7,50 €
<i>Würzfleisch vom Schwein mit Butters-toast</i> <i>Spiced pork ragout with toast</i>	6,50 €

Backkartoffeln oder Kartoffelecken mit Kräuterquark¹⁷
Baked potato or potato wedges with
sour cream and herbs 8,50 €

Hauptgerichte

Main Courses

Leberkäse' mit Spiegelei,
dazu Krautsalat und Bratkartoffeln^{6,12,10}
Pork meatloaf with fried egg, coleslaw and
pan-fried potatoes 14,00 €

Bauernfrühstück nach „Art des Hauses“
Farmers' breakfast "Zur Haxe" 12,50 €

Leber „Berliner Art“, mit gebratenen Zwiebeln
und Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree¹⁷
Pork liver with fried onions, apple slices and potato purée 15,00 €

Gulasch vom Schwein mit Blaukraut, dazu Klöße⁶
Goulash with red cabbage and potato dumplings 16,50 €

Paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“,
mit Bratkartoffeln
Bread crumbed schnitzel of pork with pan-fried potatoes 16,50 €

Hähnchenbrustfilet auf Pflaumensoße
mit Blumenkohl und Herzoginkartoffeln
Chicken breast tenderloin bedded on plums sauce
with cauliflower tops and duchess potato 16,50 €

<i>Schweinefilet auf Blattspinat überbacken, dazu Kroketten ^{17,12}</i> <i>Pork tenderloin and spinach au gratin with potato croquettes</i>	17,00 €
<i>Schweinefilet mit Rahmchampignons und Pommes Frites</i> <i>Pork tenderloin with mushrooms in cream and French fries</i>	17,00 €
<i>Steak au four mit grünen Erbsen und Pommes Frites</i> <i>Steak au four with green peas and French fries</i>	17,50 €
<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>	15,50 €
<i>6 Nürnberger-Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße ⁴</i> <i>Six “Nürnberger” sausages with sauerkraut, potatoes and gravy</i>	12,50 €
<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>	17,00 €
<i>Rinderroulade mit Blaukraut und Klößen ⁶</i> <i>Beef roulade with red cabbage and potato dumplings</i>	18,50 €

Fischgerichte

Fish Courses

Forelle (grätenfrei) mit Dillkartoffeln und Gurkensalat
Trout (boneless) with dill potatoes
and cucumber salad 17,50 €

Zanderfilet aus der Pfanne mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln ^{17,12}
Pan-fried pike-perch fillet with spinach au gratin
and parsley potatoes 18,50 €

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich
Smoked salmon on potato fritters with
horseradish cream 13,00 €

Kleinigkeiten

Trifles

Strammer Max ¹²
Open sandwich with ham and fried egg 7,50 €

Schmalzbrote mit Gewürzgurke ¹²
Pieces of lard bread with pickled cucumber 5,50 €

Blattspinat, überbacken mit Schinkenstreifen ^{18,17,12}
Spinach au gratin with strips of ham 8,50 €

Spezialitäten „Zur Haxe“

Specialities „Zur Haxe“

<i>Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree, dazu Petersilienkartoffeln ^{17,18}</i> <i>Boiled cured knuckle of pork with sauerkraut, pea purée and parsley potatoes</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Schweinhax'n mit Sauerkraut, dazu Klöße ^{17,6}</i> <i>Roast knuckle of pork with sauerkraut and potato dumplings</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Schinkenhax'n mit Sauerkraut und Knödel ^{17,18}</i> <i>Roast cured knuckle of pork with sauerkraut and bread dumplings</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Schinkenhax'n für 2 Personen mit Sauerkraut und Knödel ^{17,18}</i> <i>Roast cured knuckle of pork for two people with sauerkraut and bread dumplings</i>	<i>29,00€</i>
<i>Lammhax'n mit grünen Bohnen, Backkartoffel und Kräuterquark ¹⁷</i> <i>Roast knuckle of lamb with green beans, baked potato and sour cream with herbs</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Halbe Ente und Blaukraut, dazu Klöße ⁶</i> <i>Half a roast duck with red cabbage and potato dumplings</i>	<i>22,50 €</i>

Zusätzliches - Side Dishes

Salzkartoffeln
Boiled potatoes *Portion 3,50 €*

Kroketten
Potato croquettes *Portion 3,50 €*

Pommes frites
French fries *Portion 3,50 €*

Knödel
Bread dumpling *Portion 3,50 €*

Klöße
Potato dumpling *Portion 3,50 €*

Aufschlag Bratkartoffeln
Additional charge for pan-fried
potatoes *1,50 €*

Aufschlag für Außer Haus Verpackungen
Out of home packaging *1,50 €*

Couvert (Side dishes) *2,50 €*

Vegetarisches - Vegetarian Dishes

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln ¹⁷
Swabian egg pasta with cheese and fried onions *11,50 €*

Spinat mit zwei Spiegeleiern und Kartoffeln ^{17,12}
Spinach with two fried eggs and potatoes 11,50 €

Senfeier mit Kartoffelpüree
Eggs in mustard sauce with potato purée 11,50 €

Salate *Salads*

Gurkensalat
Cucumber salad 6,00 €

*Weißkrautsalat*¹⁰
White cabbage salad 6,00 €

Gemischter Salat
Mixed salad 6,00 €

Salat mit Feta
Salad with feta 13,00 €

Salat mit Hähnchenbruststreifen
Salad with slices of chicken breast 14,50 €

Salat mit Thunfisch und Ei
Salad with tuna and egg 13,00 €

Schlemmereien - Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{2,19}
Vanilla ice cream with warmed raspberries 6,00 €

Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne)^{2,19}

*Swedish sundae (Vanilla ice cream,
apple purée, eggnog and cream)* 7,00 €

*Kleine Eisüberraschung ^{2,19}
Small ice cream surprise* 6,00 €

*Kaiserschmarrn auf Apfelmus oder Pflaumenkompott
Sugared pancake pieces with apple purée or stewed plums* 8,00 €

*Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{2,17}
Tyrolean apple strudel with vanilla sauce* 7,00 €

*Schokoladenpudding mit Vanillesoße ²
Chocolate dessert pudding with vanilla sauce* 4,50 €

*Rote Grütze mit Vanillesoße ²
Red fruit compote and vanilla sauce* 4,50 €

*1 Kugel Vanilleeis
1 scoop of vanilla ice cream* 2,00 €

Inhaltsstoffe

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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

All prices include 19% VAT and service charge