

Suppen

Soup

| | |
|--|--------|
| <i>Leberflädlesuppe</i> ⁵ <i>Bouillon with slivers of liver pancake</i> | 5,50 € |
| <i>Tomatensuppe</i> ^{5,10} <i>Tomato soup</i> | 5,50 € |
| <i>Gulaschsuppe</i> <i>Goulash soup</i> | 6,50 € |
| <i>Käsesuppe mit Knoblauch-Croutons</i> ¹⁷ <i>Cheese soup with garlic croutons</i> | 5,50 € |

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> | 8,00 € |
| <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> | 9,50 € |
| <i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i> ¹⁷ <i>Camembert coated in breadcrumbs with cranberries and toast</i> | 8,00 € |
| <i>Würzfleisch vom Schwein mit Butters-toast</i> <i>Spiced pork ragout with toast</i> | 7,50 € |

Backkartoffeln oder Kartoffelecken mit Kräuterquark¹⁷
Baked potato or potato wedges with
sour cream and herbs 10,50 €

Hauptgerichte

Main Courses

Leberkäs' mit Spiegelei,
dazu Krautsalat und Bratkartoffeln^{6,12,10}
Pork meatloaf with fried egg, coleslaw and
pan-fried potatoes 15,50 €

Bauernfrühstück nach „Art des Hauses“
Farmers' breakfast "Zur Haxe" 13,50 €

Leber „Berliner Art“, mit gebratenen Zwiebeln
und Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree¹⁷
Pork liver with fried onions, apple slices and potato purée 16,50 €

Gulasch vom Schwein mit Blaukraut, dazu Klöße⁶
Goulash with red cabbage and potato dumplings 18,00 €

Paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“,
mit Bratkartoffeln
Bread crumbed schnitzel of pork with pan-fried potatoes 18,50 €

Hähnchenbrustfilet auf Pflaumensoße
mit Blumenkohl und Herzoginkartoffeln
Chicken breast tenderloin bedded on plums sauce
with cauliflower tops and duchess potato 18,50 €

*Schweinefilet auf Blattspinat überbacken,
dazu Kroketten ^{17,12}
Pork tenderloin and spinach au gratin
with potato croquettes* 19,50 €

*Schweinefilet mit Rahmchampignons
und Pommes Frites
Pork tenderloin with mushrooms in cream and French fries* 19,50 €

*Steak au four mit grünen Erbsen und Pommes Frites
Steak au four with green peas and French fries* 19,50 €

*„Kutscherteller“ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln,
Meerrettichsoße (mageres Eisbeinfleisch) ¹⁸
„Kutscherteller“ with sauerkraut and pan-fried potatoes,
horseradish sauce (lean knuckle of pork meat)* 17,50 €

*6 Nürnberger-Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffeln und
Bratensoße ⁴
Six “Nürnberger” sausages with sauerkraut, potatoes and
gravy* 14,50 €

*Grillteller mit grünen Bohnen, Quark und Kartoffelecken
(Hähnchenbrust, Schweinesteak, Nürnberger Würstchen
Barbecue Plate with green beans, sour cream and potato Wedges
(chicken breast, pork steak, Nürnberger sausages)* 19,50 €

*Rinderroulade mit Blaukraut und Klößen ⁶
Beef roulade with red cabbage and potato dumplings* 20,50 €

Fischgerichte

Fish Courses

Forelle (grätenfrei) mit Dillkartoffeln und Gurkensalat
Trout (boneless) with dill potatoes
and cucumber salad 21,00 €

Zanderfilet aus der Pfanne mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln ^{17,12}
Pan-fried pike-perch fillet with spinach au gratin
and parsley potatoes 21,50 €

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich
Smoked salmon on potato fritters with
horseradish cream 15,50 €

Kleinigkeiten

Trifles

Strammer Max ¹²
Open sandwich with ham and fried egg 8,50 €

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 9,50 €

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>21,00 €</i> |
| <i>Schweinhax'n mit Sauerkraut, dazu Klöße ^{17,6}</i> <i>Roast knuckle of pork with sauerkraut and potato dumplings</i> | <i>21,50 €</i> |
| <i>Schinkenax'n mit Sauerkraut und Knödel ^{17,18}</i> <i>Roast cured knuckle of pork with sauerkraut and bread dumplings</i> | <i>24,00 €</i> |
| <i>Schinkenax'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>32,00€</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>21,50 €</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 4,00 €*

Kroketten
Potato croquettes *Portion 4,00 €*

Pommes frites
French fries *Portion 4,00 €*

Knödel
Bread dumpling *Portion 4,00 €*

Klöße
Potato dumpling *Portion 4,00 €*

Aufschlag Bratkartoffeln
Additional charge for pan-fried
potatoes *2,00 €*

Aufschlag für Außer Haus Verpackungen
Out of home packaging *1,00 €*

Couvert (Side dishes) *4,50 €*

Vegetarisches - Vegetarian Dishes

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln ¹⁷
Swabian egg pasta with cheese and fried onions *13,50 €*

Spinat mit zwei Spiegeleiern und Kartoffeln ^{17,12}
Spinach with two fried eggs and potatoes 13,50 €

Süss saure Eier mit Kartoffelpüree
Eggs in sweet and sour sauce with potato purée 13,50 €

Salate *Salads*

Gurkensalat
Cucumber salad 6,00 €

*Weißkrautsalat*¹⁰
White cabbage salad 6,00 €

Gemischter Salat
Mixed salad 6,50 €

Salat mit Feta
Salad with feta 14,00 €

Salat mit Hähnchenbruststreifen
Salad with slices of chicken breast 15,50 €

Salat mit Thunfisch und Ei
Salad with tuna and egg 14,00 €

Schlemmereien - Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{2,19}
Vanilla ice cream with warmed raspberries 6,50 €

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

*Swedish sundae (Vanilla ice cream,
apple purée, eggnog and cream)* 7,50 €

*Kleine Eisüberraschung ^{2,19}
Small ice cream surprise* 6,50 €

*Kaiserschmarrn auf Apfelmus oder Pflaumenkompott
Sugared pancake pieces with apple purée or stewed plums* 8,50 €

*Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{2,17}
Tyrolean apple strudel with vanilla sauce* 7,50 €

*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