



SUPPEN & VORSPEISE

Leberspatzlsuppe 4,90

Rinderkraftbrühe und Gemüsejulienne

Pfannkuchensuppe 4,90

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne

Cremesuppe des Tages 4,90

Zweierlei Schmierage 7,50

Obazda und Kartoffelkas mit
Radieserln, Schnittlauch und roten Zwiebel
dazu Brot und Breze

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Schweinebraten

in Dunkelbiersoß, mit rescher Kruste,
zweierlei Knödel und Speckkrautsalat

14,50

Zwiebelrostbraten

von der Rinderhüfte mit Kalbsjus,
Röstzwiebeln, Marktgemüse und
Bratkartoffeln

22,50

Hohenwart Fish & Chips

frisch gebackener Seelachs,
Hausremoulade und Pommes

14,50

Hohenwart Pfandl

saftige Fetzn vom Schwein mit Bratkartoffeln,
gerösteten Knödeln, Spiegelei und Dunkelbiersoß

13,90

Cordon Bleu

vom Schwein mit hausgemachtem,
lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

15,50

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit hausgemachtem, lauwarmen
Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

21,90

Hohenwart Beef Burger

saftiges Rindfleisch mit Cheddar, Bacon
und Röstzwiebeln im Brioche Bun
mit Coleslaw und Pommes

14,90

Bayrischer Brauermalzfladen

mit Schmand, Speck und Frühlingszwiebel

11,90

VEGETARISCH

Veggi Burger

saftiges Süßkartoffel-Bohnen Patty
mit Mango Chutney und Röstzwiebeln
dazu Beilagensalat und Pommes

14,90

Knödel Duo

Spinat- & Kasknödel mit karamelisierten
Perlzwiebeln, Mangold, Babyspinat und
Kirschtomaten in Salbeibutter

13,90

Kässpätzn

mit Bergkäse ,Schmelz-und Röstzwiebeln
dazu Beilagensalat

13,50

Chili sin Carne

vegan mit Sojachunks,
Kidneybohnen und Mais

13,50

Frischer Marktsalat

mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Sprossen und...

| | |
|---|-------|
| gratiniertem Ziegenkäse und Thymian-Honig | 13,90 |
| gebratenem Lachs mit Mango | 14,90 |
| Backendl in Kürbiskernpanade, Zitronenschmand | 14,90 |

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Soß 4,90

Knödel mit Soß 4,90

Kinderschnitzel mit Pommes 7,90

Kinder Käsespätzle 5,90

DESSERTS

Kaiserschmarrn – flambiert und im Pfandl serviert 12,90

mit gerösteten Mandeln, Apfelkompott, Zwetschgenröster und Vanilleeis wahlweise mit Rosinen (ca. 20min)

Hausgemachter Schokokuchen 7,50

mit flüssigem Kern, frischen Früchten und Vanilleeis

Cafe Affogato 3,90

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Hohenwart Affogato 4,50

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und einem Schuß Baileys