

Ein herzliches Grüß Gott bei uns im  
„Der Hirblinger Hof“

Öffnungszeiten

Gaststätte

Montag Ruhetag  
Dienstag von 10:00 bis 16:00  
Mittwoch bis Samstag  
von 10 Uhr bis 22:00  
Sonntag  
von 10:00 bis 17:00 Uhr  
Feiertag's  
von 10:00 bis 17:00 Uhr

Küche

Dienstag von 11:00 bis 15:00  
Mittwoch bis Samstag  
Von 11:00 bis 20:00 Uhr  
Sonntag's  
von 11:00 bis 15:00 Uhr  
Feiertag's  
von 11:00 bis 15:00 Uhr

Unser Küchenteam empfiehlt!

# Aus unserer Suppenküche

Pfannkuchensuppe 3,80 €  
(A,B,C,D)

Festtagssuppe, kräftige Rinderbrühe mit gemischten Einlagen 4,60 €  
(A,B,C,D)

Brottsuppe, kräftige Rinderbrühe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln,  
Speck und Zwiebeln 4,60 €  
(A,B,C,D)

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle 5,80 €  
(A,B,C,D)

Falls mit Backerbsen serviert wird. (A, B)  
Unsere Fleischbouillon und Gemüsebouillon ist ohne Deklarationspflicht nach der EG-Richtlinie!!!  
Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden!!!  
(A=Mehl, B=Eier, C=Milch, D=Sellerie, l=Sulfite)

## Salate

Krautsalat mit Kümmel 4,20 €  
(A,B,C,D,E)

Kleiner gemischter Salat 4,60 €  
(A,B,C,D,E)

Großer gemischter Salat 8,20 €  
(A,B,C,D,E)

Hausdressing mit Senf und Kräutern

# Kleine Gerichte

Geräuchertes Saiblingsfilet auf buntem Blattsalat mit Meerrettich-Dilldip, Radieserlkresse und Baguette 10,90 €  
(D,E,F,G)

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat 9,50 €  
(A,B,D,F)

Geschwollene mit Kartoffel-Gurkensalat 9,20 €  
(A,D,F)

Kotelette gebacken mit Kartoffelsalat 11,90 €  
(D,E,F,3)

# Vegetarisch

Karotten- Kartoffelpuffer auf Salatgarnitur mit Sauerrahmdip 8,90 €  
(A,B,C,D)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 9,90 €  
(A,B,C,D)

Unsere Fleischprodukte und Kartoffeln beziehen wir aus der Region!!!  
(A=Mehl, B=Eier, C=Milch, D=Sellerie, E=Schalenfrüchte, F=Senf) ( Phosphat 3 )

# Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Jungbullen  
mit Käsespätzle und Salat 20,90 € (A,B,C,D,E,I)

„Schwabenpfandl“, Schweinefilet, Maultasche, Hähnchen, Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln in Dunkelbiersauce 17,90 € (A,B,C,D,E,I)

Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat 15,50 € (A,B,C,E)

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salat 13,50 € (A,B,C,E)

Schweinebraten in der Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und  
Blaukraut 11,90 € (D,I)

„Räuberspieß“, Rind, Huhn, Schwein, Grillwurst und Speck auf feuriger  
Paprikasauce mit Pommes frites 15,90 € (C)

Hirschkalbsgeschnetzeltes in pikanter Pfefferrahmsauce mit  
Kürbiskernschupfnudeln und Preiselbeerbirne 18,90 € (A,D,E,I)

Zanderfilet auf Rieslingsauce mit Kräuterkartoffeln und buntem  
Gemüse 17,50 € (A,B,C,D,E,I)

Gebackenes Fischfilet  
(nach Wahl und Verfügbarkeit vom Einkauf)  
mit Sauce Remoulade und  
dazu gibt's hausgemachten Kartoffelsalat 13,90 €  
(A, B, C,F, G)

Unsere Fleischprodukte und Kartoffeln beziehen wir aus der Region!!!  
Selbstverständlich erhalten Sie alle Gerichte auch in kleinerer Portion!  
(Ketchup 1 / Pommesmajonaise B & F / Meerrettich 1)  
(A=Mehl, B=Eier, C=Milch, D=Sellerie, E=Schalenfrüchte, F=Senf, !=Sulfite)

# Kinderkarte

„Piratennuggets“ Putenstreifen paniert mit Pommes 6,90 €

„Seeräubersticks“ Fischstäbchen mit Kartoffelsalat 6,20 €

„Schatztruhe“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes 6,40 €

Pommes Frites 4,00 €

Spätzle mit Sauce 4,50 €

Knödel mit Sauce 3,50 €

Kindereis mit Überraschung 5,00 €

# Dessert

- Lauwarmer Schokokuchen mit frischen Früchten, Sahne und Mandelsplitter 6,80 € (A,B,C,EJ,K)  
Duett vom Marillen- Zwetschgentopfenknödel, mit Zimt und Butterbrösel fein garniert 6,80 € (A,B,C,EJ,K)  
Kaiserschmarren mit Apfelmuss 8,90 € (A,B,C,EJ,K)  
Topfenstrudel auf Vanillesauce mit Sahne 6,50 € (A,B,C,EJ,K)  
Gemischtes Eis (Schoko, Erdbeere, Vanille) mit Sahne 4,80 € (A,B,C,EJ,K)  
Gemischtes Eis (Schoko Erdbeere, Vanille) ohne Sahne 4,30 € (A,B,C,EJ,K)  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,80 € (A,B,C,EJ,K)

(A=Weizen, B=Eier, C=Milch, E .. Schalenfrüchte, l .. Sulfite, ]=Erdnüsse, Mandeln, Lupine, Sesam /K=Soja )

# Kaffeegenuss

- Tasse Cafe (i) 2,70 €, Haferl Cafe (i) 5,20 €  
Espresso (i) 2,30 €  
Latte Macchiato 4,60 € (C)  
Tasse Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum 3,30 € (i,C)  
Haferl Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum 4,80 € (i,C)  
Haferl Schokolade mit Sahne 4,50 € (C)  
Glas Tee (Schwarz, Früchte, Kamille und andere auf Anfrage) 2,80 €  
Glas Tee mit Rum 5,20 € (C)  
Heißer Amaretto mit Sahnehäubchen 4cl 5,50 € (C)

Coffein (i), Milch (C)

# Getränkekarte

## Bier 0,5l

- Augsburger Original Kellerbier 4,20 €
- Helles Bier vom Fass 3,80 €
- Dunkles Bier 4,20 €
- Doppelbock 4,80 €
- Goiß 5,60 €
- Radler vom Fass 3,80 €
- Weizen Hell vom Fass 4,20 €
- Weizen Dunkel, Leicht oder Alkoholfrei 4,20 €
- Sebaldus Weizen Hell 4,60 €
- Cola-Weizen oder Russ vom Fass 4,20 €

## Bier 0,3l

- Weizen vom Fass 3,20 €
- Pils 3,30 €
- Berliner Weisse 0,3l 4,60 €
- wahlweise mit Himbeersirup od. Waldmeister

## Bier 0,25l

- Bier oder Radler vom Fass 3,10 €

## Spirituosen 2cl

- Jack Daniels 5,20 €
- Metaxa 5 Sterne 5,80 €
- Asbach, Jägermeister, Ramazzotti,  
Fernet Branca, Wodka, Obstler,  
Williamsbirne, Himbeergeist je 4,20 €
- Grappa 4,80 €
- Baileys 4,50 €

## Aperitif 0,2l

- Sekt 4,20 €
- Aperol Spritz 5,80 €
- Lillet Waldberry 6,50 €
- Hugo 5,90 €

# Getränkekarte

## Erfrischungen 0,5l

Mineralwasser vom Fass 2,90 €  
Zitronenlimonade vom Fass 2,90 €  
Cola-Mix vom Fass 2,90 €

## Erfrischungen 0,33l

Coca Cola 3,30 €  
Cola Light 3,30 €  
Cola Zero 3,30 €  
Fanta 3,30 €

## Erfrischungen 0,25l

Mineralwasser vom Fass 2,60 €  
Zitronenlimonade vom Fass 2,60 €  
Cola Mix vom Fass 2,60 €

## Saftschorlen 0,5l

Apfel, Orangen, Trauben, Johannisbeere, Maracuja 4,20 €

## Saftschorlen 0,25l

Apfel, Orangen, Trauben, Johannisbeere, Maracuja 3,00 €

## Säfte pur 0,5l

Apfel, Orangen, Trauben, Johannisbeere, Maracuja 4,80 €

## Säfte pur 0,25l

Apfel, Orangen, Trauben, Johannisbeere, Maracuja 3,60 €



# Weißwein

Pino Grigio trocken 0,25l 5,20 €  
Scheurebe halbtrocken 0,25l 5,20 €  
Hugl Grüner Veltiner trocken 0,25l 5,20 €  
Chardonnay trocken 0,25l 5,60 €  
Divino Müller-Thurgau trocken 0,25l 5,20 €  
Divino Müller-Thurgau halbtrocken 0,25l 5,20 €  
Weinschorle 0,5l 4,70 € / 0,25l 3,60 €

# Rose

Vin de Pays rosé halbtrocken 0,25l 5,50 €  
Bardolino trocken 0,25l 5,50 €

# Rotwein

Dornfelder Spätburgunder halbtrocken 0,25l 5,20 €  
Merlot trocken 0,25l 5,20 €  
Blauer Zweigelt trocken 0,25l 5,20 €  
Trollinger halbtrocken 0,25l 5,20 €  
Weinschorle 0,5l 4,70 € / 0,25l 3,60

# Sekt

Prosecco Valdo extratrocken Fl. 0,75l 22,50 €  
Hausmarke Layat Fl. 0,75l 19,50 €  
Piccolo 0,2l 7,20 €