

Zur Einstimmung:

Aperol Spritz	0,2 ltr	4,90
Glas Muskat-Trollinger Rosé-Sekt, Remstalkellerei fruchtiger Beerengeschmack	0,1 ltr	4,90
Glas Sekt mit Cassis	0,1 ltr.	5,20
„Lady Häcker“ Saft von der weißen Holunderblüte mit Prosecco, Limetten, Eis und frischen Minzblättern	0,25 ltr.	5,50
„Mister Häcker“ Saft von der roten Holunderblüte mit Prosecco, Wodka, Limetten, Eis und frischen Minzblättern	0,25 ltr.	5,50
Alkoholfreier Grapefruit-Cocktail Grapefruit- und Orangensaft mit Grenadine cremig gemixt	0,1 ltr	4,50

UNSERE WOCHENEMPFEHLUNG

Tagessuppe <u>oder</u> Salate der Saison Hausgemachte Maultaschen in Ei geröstet	8,50
---	------

VORSPEISEN:

GEMISCHTER BEILAGENSALAT	3,90
ACKERSALAT mit Balsamicodressing und gebratenen Speckstreifen und / oder gerösteten Kräutercroutons	6,50
CARPACCIO VOM ,RINDERFILET mit frischgeriebenem Parmesan, rotem Pfeffer dazu Baguette	7,50
GARNELEN IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN mit gerösteten Pinienkerne auf knackigem Blattsalat und Baguette	7,90

SUPPEN:

RINDERKRAFTBRÜHE mit Flädle	3,90
TOMATENSUPPE mit Basilikumpesto und gerösteten Weißbrotwürfeln	4,30

SALATE mit geröstetem Baguette:

GEMISCHTER BEILAGENSALAT	3,90
SCHWÄBISCH knackige gemischte Salate mit Streifen von gerösteten Maultaschen	8,90
GRILL knackige gemischte Salate, gebratene Chamignons und Sankt Petersfischfilet	13,90
GROßER SALATTELLER MIT RIESENGARNELEN „VOM GRILL“ und Baguette	15,50

VOM LÄNDLE:

LINSEN mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle	7,50
WURSTSALAT mit <u>oder</u> ohne Käse dazu Bratkartoffeln	8,70
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN mit feiner Zwiebelsoße und gemischter Salat	8,90
FLEISCHKÄSE ^(1,2,3) mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und knackigen Salat	9,30
PANIERTES SCHNITZEL vom zarten Schweinerücken dazu knusprige Pommes Frites	10,50
UR-SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN (wie gewachsen, gut durchwachsen) mit Röstzwiebeln, Spätzle vom Brett und Salat	15,50
HÄCKERMÜHLETÖPFLE Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahmsauce auf handgeschabten Spätzle dazu Salate der Saison	17,50

Immer wieder Sonntags:

„Feine Braten.....“

**Häckermühle's Bratenplatte
Dreierlei Braten
mit zweierlei Sößle, handgeschabte Spätzle und Kroketten**

pro Erwachsenen € 10,00, Kinder 6 bis 12 Jahre € 5,00

UNSER CHEF EMPFIEHLT:

ZWIEBEL-ROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND
mit Bratkartoffeln

14,90

RUMPSTEAK (200 g)
mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Pommes Frites

18,50

Wildgericht aus eigener Jagd, aus heimischen Wäldern.

„REHSCHNITZEL“
in feiner Quitten Wildsauce und Mandel-Spätzle

16,50

„WILDSCHWEINROLLBRATEN“
mit Parmaschinken, Zwiebeln und Kräuter gefüllt in kräftiger Sauce mit hausgemachten Kartoffelknödel

13,50



dazu empfehlen wir aus unserem Weinkeller

Muskat-Trollinger Weißherbst

Vom Weingut Armin Zimmerle 0,25ltr

5,50

Jeden Freitag-Abend

„Rostbraten Kulinarium“

Zu jedem Rostbraten erhalten Sie 1 Haller Löwenbräu

„Mohrenköpfe“

Das Kultbier aus Hall

Genießen Sie die Vielfalt unserer

Sonder-Karte

Vom Schwäbischem bis zum Wiener Rostbraten

VEGETARISCH:

Käsespätzle aus dem Bergkäseleib, dazu gemischter Salat

10,50

SÜSSES:

MINIDSSERT, DIE KLEINE SÜNDE

hausgemachtes Quitten Sorbet

3,00

Gerne reichen wir Ihnen unsere
Dessertkarte

**Feiern Sie mit uns
Unser Geburtstagsangebot
anlässlich unseres 20-jährigen Jubiläums**

*Pro Person, mit welcher Sie Ihren Geburtstag
in unserem Restaurant feiern erhalten Sie*

*pro Person 1% Rabatt auf die Speisen bis maximal 15 Prozent
(auf den Nettospeisenbetrag der Gesamtrechnung)*

1 Geschmackverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoffe

* mit Farbstoff, _* koffeinhaltig

