



HUMPLMAYRS

Unsere Empfehlungen

Kalte Vorspeisen

<i>Gratiniertes Ziegenkäse mit Thymian – Honig auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten Balsamico- Dressing</i>	9, 80 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit frischem Parmesan, geröstete Kerne</i>	13,50 €
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel –Meerrettichsalat</i>	11,80 €

Aus dem Suppentopf

<i>Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln</i>	4,80 €
<i>Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Sahne</i>	3,80 €
<i>Pikante Hummersuppe mit Currypaste und Cocosmilch</i>	5,60 €

Warme Vorspeisen

<i>Zanderfilet auf Blattspinat mit Pommery - Senfsauce und Schwenkkartoffel</i>	12,60 €
<i>Wildschweinsahneragout mit Wurzelgemüse in der Blätterteigpastete</i>	9,60 €

Salate

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,80 €
<i>Grosser Salat von Blatt - und Rohkostsalat mit Croutons und gerösteten Kernen</i>	6,80 €
<i>Grosser Salat mit gebratener Hühnchenbrust in Sweet-Chilly-sauce</i>	10,30 €
<i>Grosser Salat mit Riesengarnelen in Kräuter – Olivenöl</i>	12,30 €

Wählen Sie zwischen unseren Dressings

French – Dressing Balsamico – Dressing Humplmayrs – Haus – Dressing



HUMPLMAYRS

Unsere Empfehlungen

Nudelgerichte und Vegetarisch

Spaghetti in Rauchlachssauce 13,50 €

*Allgäuer Kässpätzle
mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat* 8,20 €

Fleischgerichte

Schnitzel Wiener Art dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 11,80 €

Rollbraten vom Kalb in Estragonsauce mit Kroketten 11,40 €

Wildschweinragout mit Haselnussspätzle und Rosenkohl 14,30 €

*Münchener Schnitzel vom Schwein mit Senf und Meerrettich
dazu Pommes Frites* 12,00 €

Schweinefiletspitzen in Senf – Kräutersauce dazu Butterspätzle 15,50 €

*Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahm
auf Spätzle* 16,50 €

Rib Eye Steak mit Kräuterbutter, Rotweinglace und Bratkartoffeln 17,60 €

Filetsteak vom Rind mit Cognacsauce und Kartoffelgratin 27,90 €

*Saltim Bocca vom Steinbeisser auf Ananas – Cocos – Currykraut
mit Petersilienkartoffel* 15,50 €

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang noch extra frische Beilagen aus

Tagesgemüse 3,50 €

Kleiner Salatteller 3,10 €

Dessert

Käseauswahl mit verschiedenem Baguette 9,80 €

Eierlikörparfait auf Fruchtmarkspiegel 5,80 €

Beerengrütze mit Vanillesauce 3,80 €

Cocos – Panna – Cotta 3,80 €



HUMPLMAYRS

Unsere Empfehlungen

Fruchtraum – Prosecco mit Fruchtlikör aufgegossen 0,1l Glas 4,10 €

HUGO – Hollunderblütensirup
mit Minze, Limette und Prosecco 0,1l Glas 4,10 €

Sprizz – Aperol, Orange und Prosecco 0,2l Glas 6,90 €

Spätburgunder secco rosé
Sekthaus Fritz Allendorf, Winkel/Rheingau
harmonisch, spritzig, Aroma mit Erdbeer- und Kirschnoten
0,1l Glas 3,20 €
0,75l 22,80 €

Weisweinempfehlung

Italien - Sommacampagna

Custoza Val dei Molini 2009er

Weingut Cantina di Custoza S.A.C.

An der Nase ist der Custoza sehr aromatisch, frisch und fruchtig. Der Duft erinnert an Apfelblüte und Pfirsich. Im Geschmack ist der Custoza eher leicht und beschwingt, am Gaumen mit einer feinen Säure

0,2l Glas 4,80 €
0,75 l 21,00 €

Rotweinempfehlung

Italien - Piemont

Nebbiolo d'Alba DOC 2009er

Weingut Angelo Negro, Cascina Riveri

Der Nebbiolo d'Alba ist ein wunderbar delikater Wein mit vollem Körper. Der Duft erinnert an rote Beeren, Gewürze und Waldfrüchte. Der Geschmack wird von einem kernigem Tannin bei perfekt balancierten Säurewerten getragen. Die Frucht ist nicht zu dominant. Für diese ausserordentlich hohe Qualität wurde der Nebbiolo d'Alba 2007 mit zwei Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet. Unbedingt probieren, hier machen Sie garantiert nichts falsch.

0,2l Glas 5,20 €
0,75l 29,50 €



HUMPLMAYRS

Menü **“Neujahrsbeginn”**

**Geräuchertes Forellenfilet
mit Apfel – Meerrettichsalat**

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln

**Zanderfilet auf Blattspinat
mit Pommery – Senfsauce und Schwenkkartoffel**

**Wildschweinragout
mit Haselnusspätzle und Rosenkohl**

**Eierlikörparfait
auf Fruchtmarkspiegel**

3 – Gang – Variante	28,50 €
4 – Gang – Variante	33,00 €
5 – Gang – Variante	42,50 €