



LUNCH

Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse

4,5

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse

Hausgemachte Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse

5,0

Getrüffelte Kartoffel - Lauchsuppe

Kartoffel - Lauchsuppe mit Albatrüffel Öl und Kartoffeleinlage

6,0

Gemischter Blattsalat

3,0

Frag auch nach unseren wechselnden Mittagsangeboten!

SALATGENUSS

DEN GANZEN TAG

Vegetarische Caesar Salatschüssel

Mit hausgemachtem Balsamico Dressing mariniertes Blattsalat mit Croutons, gebratenem Seitan, Tomaten und Parmesan

11,0

Caesar Salatschüssel

Mit hausgemachtem Caesar Dressing mariniertes Blattsalat mit Croutons, gebratener Hühnerbrust, Tomaten und Parmesan

11,0

Steak Salatschüssel

Mit hausgemachtem Balsamico Dressing mariniertes Blattsalat mit Croutons, kurz gebratenen Steakstreifen und frischen Kräutern

13,0

Surf Salatschüssel

Mit hausgemachtem Balsamico Dressing mariniertes Blattsalat mit Croutons, gebratenen Garnelen, frischen Kräutern und Knoblauch

13,0

Griechische Salatschüssel

Mit hausgemachtem Balsamico Dressing mariniertes Blattsalat mit Croutons, Schafkäse, Tomaten, schwarzen Oliven und Zwiebel

11,0

Coleslaw

Rotes und weißes Kraut mit Sauerrahmdressing, Sellerie und Ahornsirup

4,0

Gemischter Blattsalat

3,0

AMERIKANISCHE KLASSIKER DEN GANZEN TAG

American Sandwiches

Philly Cheese Steak

Zart gebratene Steakhüfte mit karamellisierten Zwiebeln, Champignons, rotem Zwiebelsalat, Cheddar & hausgemachter Mayo

11,9

BBQ Pulled Pork

12 Stunden geschmortes Pulled Pork mit cremigem Coleslaw, rotem Zwiebelsalat & hausgemachter Mayo

9,9

Roasted Carrot

Purple Haze Karotten im Ofen geschmort mit cremigem Coleslaw, Tomaten & hausgemachter Chilimayo

9,9

Chicken Caesar

Gebratene Hühnerbrust mit mariniertem Salat, Tomaten, Parmesan & hausgemachter Mayo

9,9

Hotdogs

Cheese & Onions

Bratwurst mit mariniertem Salat, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar, rotem Zwiebelsalat & hausgemachter Mayo

7,5

Chili Dog

Bratwurst mit mariniertem Salat, Chili con Carne, rotem Zwiebelsalat & hausgemachter Chilimayo

7,5

New York Style

Bratwurst mit mariniertem Salat, Sauerkraut, Dijonsenf & hausgemachter Mayo

7,5

AMERIKANISCHE KLASSIKER DEN GANZEN TAG

Beilagen

Fries

Dick geschnittene amerikanische Steakfries

3,9 / kleine portion 2,9

Cheese Fries

Steakfries überbacken mit Parmesansauce und Cheddar

5,5

Chili con Carne Cheese Fries

Steakfries überbacken mit Chili con Carne und Cheddar

6,5

Garlic Cheese Fries

Steakfries überbacken mit hausgemachter Knoblauchsauce und Cheddar

6,5

Saucen

1,2

Ketchup, hausgemachte Mayo, hausgemachte Chilimayo, hausgemachte Garlicmayo,
hausgemachte Parmesanmayo, hausgemachte BBQ – Sauce

Sweet

Frag auch nach unseren hausgemachten Mehlspeisen und Desserts

DINNER IM HUNGRY HEART 17:00 BIS 21:00

Günter,

heißt unser hausgemachter Sauerteigansatz. Brotkörbchen mit Günter, Focaccia dazu
aufgeschlagene Butter, Maldonsalz und Kernöl

4,0 p.P

Suppen

Frittatensuppe

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse

4,5

Fleischstrudelsuppe

Hausgemachte Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse

5,0

Getrüffelte Kartoffel - Lauchsuppe

Kartoffel - Lauchsuppe mit Albatrüffel Öl und Kartoffeleinlage

6,0

Vorspeisen

Pulled Pork Praline

gebackene Pulled Pork Praline mit Zwiebelgelee und Coleslaw

4,5

Beef Tatar

100g handgeschnittenes Beef Tatar mit unserer klassischen Beef Marinade, aufgeschlagener
Butter, Dotter, hausgemachtem Senf Eis und frisch gebackene Focaccia

14,0

Florida Style Ceviche

Lachsforelle mit leicht scharfem Mango - Limetten - Dressing und frisch gebackene Focaccia

14,0

Gemüse Carpaccio

Dünn geschnittenes Gemüse mit Tomatendressing, Frischkäse, hausgemachtem Sauerteigbrot
und Kräutersalat

11,0

Hauptspeisen

Risotto

Sepia – Limetten – Risotto mit Rahmgurken und Weißweinsauce

- Klassisch mit Parmesan 13,0
- Mit gebratenen Filetspitzen 18,0
- Mit gebratenen Garnelen 18,0

Orangen Curry

Gemüse - Kokos - Curry mit gerösteten Currynüssen und Jasminreis

12,0

Gebratene Hühnerbrust

gebratene Hühnerbrust mit gebackenem Frischkäse, schwarzem Quinoa und Gemüse

16,0

Beef Tatar

200g handgeschnittenes Beef Tatar mit unserer klassischen Beef Marinade, aufgeschlagener Butter, Dotter, hausgemachtem Senf Eis und frisch gebackene Focaccia

26,0

Steaks

Steak nach Wahl von der Fleischerei Eibinger mit gebratenem Kartoffelsoufflé und Rinderjus

- 200g Rinderrücken 29,0
- 400g Rinderrücken 49,0
- 300g Dry Aged Rinderrücken 13,0 je 100g
- Surf & Turf | plus 2 Stk. Garnele 5,0

Quinoasalat

warmer Quinoasalat mit Tomatendressing, Kräutern, gebratenem Brokkoli und eingelgtem Gemüse

11,0

Schweinefilet

karamellisiertes Schweinefilet mit Lauch, Speckmarmelade und hausgemachtem Sauerteigbrot

21,0

Tagliatelle

Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten und Frischkäse

12,0

Dessert

Crème Brûlée

Original französische Crème Brûlée

9,0

Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake mit Himbeerragout und Himbeereis

9,0

Brownie

Schokobrownie mit hausgemachtem Eis

8,0

Chefs Choice - Überraschungsmenü

Ihr wisst nicht, wonach euch ist. Lasst euch von unserer Küche in 5 oder 8 Gängen überraschen. Beginnend mit einem Aperitif servieren wir euch gerne einen Streifzug durch unsere Speisekarte und auch ein paar Schmankerl abseits der Karte.

Gerne gehen wir auf eure Vorlieben oder Unverträglichkeiten ein!

Wir wünschen euch einen schönen Abend.

5 Gänge mit Aperitif

69,0

8 Gänge mit Aperitif

99,0

Fassbier

	0,3l	0,5l	1,5l
Andechs Spezial Hell - Helles Lager Bayern 5,9%	3,9	4,6	12,5
Hausbier - Mischbier Österreich 5,4%	3,9	4,6	12,5
Hirter Morchl - Dunkles Lager Österreich 5,0%	3,9	4,6	12,5
Andechs Weissbier Hell - Helles Weizen Bayern 5,5%	4,1	4,8	13,9
Hirter Kellermeister - Zwickel Österreich 5,5%	3,9	4,6	12,5

Flaschen-Dosen Bier & Cider

Flaschen und Dosenbier 0,33l

Brew Age Affenkönig - IIPA Österreich 8,2%	5,2
Brew Age Alphantier - NEIPA Österreich 5,6%	4,8
Brew Age Dunkle Materie - BIPA AT	4,8
Bevog Kramah - IPA Österreich 6,5%	4,8
Bevog Tak - PA Österreich 5,5%	4,8
Bevog Rudeen - Black IPA Österreich 7,4%	5,3
Bevog Deetz - Golden Ale Österreich 4,8%	4,8
Eule Bier - Koffeinbier Österreich 4,6%	4,8

Cider 0,33l

Blac Stok Hoppy Cider	4,8
Goldkehlchen Apfel Cider	4,8

Flaschenbier 0,5l

Augustiner Hell - Bayern 5,2%	4,6
Augustiner Edelstoff - Bayern 5,6%	4,6
Schladminger Zwickl - Österreich	4,6

Offene Weine & Spritzer

Weiss

1/8 Trummer Sauvignon Blanc	5,9
1/8 Tummer Gelber Muskateller	5,9
1/8 Mondavi Chardonnay	5,9
1/8 Prosecco	3,9

Rot

1/8 HGWC Zweigelt Modra Frankinja	5,9
1/8 Kleinoscheg Heideboden	4,2

Spritzer

Weißer Spritzer	3,2
Melissen Spritzer	3,4
Aperol Spritzer	5,8
Limoncello Spritzer	5,8
Hugo	5,8
Beerenspritzer	5,8
Pfirsichspritzer	5,8
Melonenspritzer	5,8
Gurkenspritzer	5,8

The Hungry Heart Grape Ale

In Zusammenarbeit mit Rebenkunst und der Noom Brauerei. Blauer Wildbacher trifft Sour Ale.

6 Monate im Holzfass - 6,3%

14,0

Drinks

Jacky Cola	8,9	Moskau Mule	9,5
Vodka Makava	8,9	Old fashioned	9,5
Vodka Bull	8,9	Cuba Libre	9,5
Havana 7 ano Cola	8,9	Caipirinha	9,5
Gin Tonic	8,9		
Averna Sour	6,9		
Skinny Bitch	6,9		

Schnaps & Liköre

Zirbe	3,5
Weichsel	3,5
Williamsbirne	3,5
Marille	3,5
Zwetschke	3,5
Maschanska	4,5
Berliner Luft	3,5
Limoncello - Hausgemacht	3,5
Haselnuss	3,5
Havana 7 ano	4,5
Apfellikör	3,5
Markers Mark	4,5

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l	1,5l
Hausgemachte Limonade	2,9	3,9	9,9
Soda Zitron	2,7	3,7	8,9
Soda	2,5	3,5	8,0
Fruchtsaft Marille	4,4		
Fruchtsaft Apfel	4,4		
fritz-kola	3,9		
fritz-kola zuckerfrei	3,9		
fritz-kola mischmasch	3,9		
fritz-limo orange	3,9		
fritz-limo apfel-kirsche-holunder	3,9		
fritz-anjola	3,9		
fritz-spritz rhabarberschorle	3,9		

Heißgetränke

Espresso	1,9
Doppelter Espresso	3,8
Cappuccino	3,5
Verlängerter	2,9
Teekanne	2,7
Kakao	3,0