



# HUMPLMAYRS

## Unsere Empfehlungen

### Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit frischem Parmesan, Ruccola und Zwergtomaten</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Oktopuscarpaccio mit Ruccolasalat, gerösteten Pinienkernen und Limonen Vinaigrette</i>	<i>10,40 €</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettichsahne dazu kleines Salatbouquet</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Variation vom Schinken mit Orangensenf, Ajio und Butter</i>	<i>10,80 €</i>

### Aus dem Suppentopf

<i>Kürbiscremesuppe mit Croutons</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>	<i>4,70 €</i>

### Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und Hausdressing</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Grosser gemischter Salatteller mit Croutons und süss-sauer marinierten Hähnchenbruststreifen</i>	<i>9,50 €</i>

### Wählen Sie zwischen unseren Dressings:

<i>French - Dressing</i>	<i>Balsamico - Dressing</i>	<i>Haus - Dressing</i>
--------------------------	-----------------------------	------------------------

### Nudelgerichte

<i>Spaghetti in Rauchlachssauce</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Ravioli mit Ricotta gefüllt in Kürbisrahmsauce und Parmaschinken</i>	<i>11,40 €</i>
<i>Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat</i>	<i>8,20 €</i>



HUMPLMAYRS

*Unsere Empfehlungen*

**Fleischgerichte**

<i>Schweinemedallions mit Champignons und Spätzle</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schnitzel vom Schwein, in Butter goldbraun gebraten mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Emmentaler und Kochschinken, dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln oder Pommes Frites</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rib Eye Steak mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Piccata von der Pute mit Tomatenspaghetti</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit reschen Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Zanderfilet auf Blattspinat mit Pommery-Senf-Sauce</i>	<i>18,70 €</i>
<i><u>Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang die Beilagen aus</u></i>	
<i>Tagesgemüse</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>3,50 €</i>

**Dessert**

<i>Lebkuchenparfait mit Beerensauce</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Hausgemachtes Panna Cotta</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Apple Pie im Glas - Was Süßes aus Äpfeln, Mascarpone, Eierlikör und Biskuit</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Butter</i>	<i>8,50 €</i>



HUMPLMAYRS

## Unsere Empfehlungen

**Kirschtraum** – Prosecco mit Wildkirschlikör 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 €  
0,75 l 29,50 €