

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Unsere Vorspeisen

ROTE-BETE-CARPACCIO

Rote-Bete | Gratiniertes Ziegenkäse | Pinienkerne | Zitronen-Mayonnaise | Salatgarnitur
[€ 9,50]

BUNTE BLATTSALATE

Saisonales Markt-Gemüse | Hausgemachtes Dressing | Croutons
[€ 5,50]

ZWEIERLEI AUFSTRICH

Obazda | Apfel-Griebenschmalz
[€ 5,50]

Suppe

TOMATENCREMESUPPE

Brot-Chips | Basilikum | Kokos-Schaum
[€ 5,90]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne unsere Brotspezialitäten.

Biergarten-Klassiker

BROTZEITBRETT´L

Regionale Wurst- & Käsespezialitäten | Obazda | Gekochtes Ei | Essiggemüse | Butter
[€ 9,50]

BAYRISCHER WURSTSALAT

Lyoner | Essig & Öl | Zwiebel
[€ 8,90]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Hauptgerichte

HÄHNCHENBRUTST VOM GRILL

Blumenkohlpüree | Karamellierte Karotten | Orangensauce

[€ 17,50]

FILET VOM STROHSCHWEIN

Hausgemachte Spätzle | Rahmschwammerl-Sauce

[€ 16,90]

SCHNITZEL „WIENER ART“

Schwein | Kartoffelsalat | Preiselbeeren-Confit | Zitrone

[€ 13,50]

Wussten Sie schon?

Auf Vorbestellung bereiten wir gerne für Gruppen ab 10 Personen ein klassisches „Bratln in der Rein“ zu.

Preis pro Person

[€ 15,00]

GRILLVARIATION

Rind, Schwein & Huhn | Kartoffel „Wedges“ | Maiskolben | Sour Cream-Dip | Gewürzbutter

[€ 17,90]

ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN JUNGBULLEN

Kartoffel „Wedges“ | Speckbohnen | Sour Cream-Dip

[€ 22,90]

TEUFELSTOAST „ART DES HAUSES“

Schwein | Pommes | Hausgemachte Teufel-Sauce

[€ 13,50]

„HABEDERE“ BURGER

Brioche Brötchen | Rinder-Pattie | Hausgemachte Burger-Sauce
Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Cheddar | Speck | Pommes „Fry`n Dip“

[€ 15,50]

Habedere

Gastronomie im Bürgerzentrum

Leichte Sommer-Gerichte

LACHSFORELLE AUS BURGKIRCHNER FISCHZUCHT

Salzkartoffeln | Glaciertes Buttergemüse

[€ 24,90]

STAR OF VEGGIE

Frittiertes Blumenkohl | Blumenkohlpüree | Geröstete Champignons | Veggie-Demi-Glace

Vegetarisch

[€ 12,90]

SPINAT-KNÖDEL

Grana Padano DOP | Nussbutter | Salatgarnitur

Vegetarisch

[€ 10,90]

FALAFEL VARIATION

Gegrilltes Marktgemüse | Kokos-Zitronen-Milchschaum | Süßkartoffel-Chips

Vegan

[€ 11,90]

SALATVARIATION

Saisonales Markt-Gemüse | Hausgemachtes Dressing | Brotspezialitäten

Mit Hähnchenbrust-Streifen

[€ 14,50]

Mit Roastbeef-Tranchen

[€ 17,50]

Mit heimischem Lachsforellenfilet

[€ 19,50]

Desserts

CHEESECAKE

Beeren-Sauce | Saisonale Früchte | Schokoeis

[€ 7,90]

BAYERISCHE CREME

Früchte-Ragout | Vanilleeis

[€ 6,90]