



# Empfehlungskarte

## Pfifferlinge Zeit

### Pfifferlinge Salat

17,90

Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen serviert in einem Hausgemachten Honig-Senf Dressing und Baguette

### Tagliatelle Pfifferlinge

18,90

Tagliatelle Aglio e Olivo mit frischen Kräutern, Knoblauch und gebratenen Pfifferlingen

### Pfifferlinge Schnitzel

18,90

Serviert in einer cremigen Pfifferling Rahm Soße und Pommes Frites

### Schweinemedallions Pfifferlinge

22,90

In einer cremigen Pfifferling Rahmsoße serviert mit feinen Butterspätzle

### Pfifferlinge Rumpsteak

29,90

In einer cremigen Pfifferling Rahmsoße, serviert mit Bratkartoffeln

### Semmelknödel

14,90

Hausgemachte Semmelknödel serviert in einer cremigen Pfifferling Rahmsoße



Sep-24



# Suppen & Vorspeisen

## Suppen

**Tomatencreme Suppe** 6,50  
Cremige Tomaten Sahne Suppe,  
serviert mit knackigem Baguette

**Kraftbrühe** 6,50  
Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse Einlage,  
serviert mit knackigem Baguette

## Vorspeisen

**Bruschetta** 6,50  
4 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, frischem  
Knoblauch und Parmesan überbacken

**Kleiner Vorspeisensalat** 4,90  
Blattsalat der Saison mit Tomate und Gurke in hausgemachtem  
Honig-Senf Dressing, serviert mit knackigem Baguette

**Carpaccio vom Rinderfilet** 15,90  
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan  
und Rucola Salat, serviert mit knackigem Baguette

**Gemischter Fingerfood Teller** 14,90  
Gemischtes Fingerfood garniert mit etwas Rucola Salat und  
serviert mit einer leicht pikanten Süß-Sauer-Soße

**Büffel-Mozzarella** 12,90  
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, frischem Basilikum und  
feinem Olivenöl, serviert mit knackigem Baguette

**Vitello Tonnato** 15,90  
Dünn aufgeschnittenes gegartes Kalbfleisch mit feiner hausgemachten  
Thunfisch-Kapern-Creme, serviert mit knackigem Baguette



Sep-24





# Salate

## Salatteller

<b>Hähnchen Salat</b> Blattsalat serviert mit Hähnchenbrust vom Grill und gebratenen Champignons in hausgemachtem Honig-Senf Dressing	16,90
<b>Beef Salat</b> Blattsalat serviert mit gegrillten Rinderstreifen und gebratenen Champignons in hausgemachtem Honig-Senf-Dressing	19,90
<b>Scampi Salat</b> Blattsalat serviert mit gegrillten Scampi und gebratenen Champignons in hausgemachtem Honig-Senf Dressing	20,90
<b>Rucola Salat</b> serviert mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten und Balsamico Creme	10,90

## Salat Variationen

<b>Gebackener Camembert</b> serviert mit Blattsalat in hausgemachtem Honig-Senf Dressing, Preiselbeeren und Butter	13,90
<b>Rösti Lachs</b> Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich-Creme und knusprigen Kartoffelrösti, serviert mit Blattsalat in hausgemachtem Honig-Senf Dressing	16,90
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> Gebraten mit einem Hauch von Honig und serviert auf Rucola, mit Tomaten, Parmesan und Balsamico Creme	13,90
<b>Gegrillter Schafskäse</b> Gegrillt mit einem Hauch von Honig und serviert mit Blattsalat in hausgemachtem Honig-Senf Dressing	13,90

**Zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen  
frisches Baguette!**



Sep-24



# Indische Speisen

## Vorspeisen

**Pakora** 6,50

Gemischtes Gemüse gebacken in einem gewürzten Kichererbsen-Mehl

**Samosa** 6,50

Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit Tamarinden und Mango Soße

## Indische Spezialitäten

**Chicken Tikka Masala** 18,90

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, serviert mit Reis

**Mango Chicken** 18,90

Hähnchenbrustfilet mit Mango in einer milden Sahne Sauce, serviert mit Reis

**Bhuna Beef Masala** 21,90

Gegartes Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern, serviert mit Reis

**Palak Paneer** 15,90

Indischer Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sahne Sauce, serviert mit Reis

**Dal Makhani** 14,90

Schwarze Linsen in Butter geröstet mit Ingwer, Knoblauch und leichten Gewürzen in einer cremigen Sahne Sauce, serviert mit Reis

**Lamm Korma** 20,90

Zartes Lammfleisch in einer Curry-Sahne Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnusss Raspeln, serviert mit Reis

**Lamm Vindaloo (scharf)** 20,90

Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Kartoffeln in einer Chilisauce, serviert mit Reis



Sep-24



# Hauptspeisen

## Fisch

### Doraden-Filet

In einer hausgemachten Zitronen Sauce, serviert mit  
Salzkartoffeln und gekochtem Spinat

21,90

### Gegrilltes Lachs-Filet

serviert mit Salzkartoffeln und gekochtem Spinat

23,90

### Calamari alla Griglia

Tintenfisch Tuben gebraten mit frischen Kräutern und  
frischem Knoblauch, serviert mit Spaghetti Aglio e Olivo

21,90

### Scampi alla Griglia

Gebraten mit frischen Kräutern und frischem Knoblauch,  
serviert mit Spaghetti Aglio e Olivo

22,90

*Unser gesamtes Team wünscht  
Ihnen einen Guten Appetit!*



Sep-24





# Hauptspeisen

## Pasta

<b>Penne Pfannengemüse</b>	13,90
In cremiger Tomaten Sauce mit frisch angebratenem Gemüse der Saison	
<b>Penne Arrabiata (Pikant)</b>	13,90
mit Oliven, Knoblauch, Kapern serviert in einer cremigen Tomaten Sauce	
<b>Tortellini Spinat &amp; Ricotta</b>	15,90
mit Spinat und Ricotta gefüllte Tortellini serviert in einer cremigen Sahne Sauce	
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	17,90
In einer cremigen Sahne Sauce, serviert mit frischem Lachs	
<b>Spaghetti Marinara</b>	17,90
mit Meeresfrüchten und Knoblauch, serviert in einer cremigen Tomaten Sauce	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinder Schnitzel</b>	9,90
Kleines Schnitzel serviert mit Pommes	
<b>Kinder Nudeln</b>	8,90
Penne serviert in einer cremigen Tomaten Sauce	
<b>Chicken Nuggets</b>	8,90
6 Chicken Nuggets serviert mit Pommes	
<b>Spätzle</b>	8,90
Serviert mit Champignonsauce	

**Alle unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet!**



Sep-24



# Hauptspeisen

## Fleischgerichte

**Cheeseburger** 16,50

180g Rindfleisch Patty mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, hausgemachter Burger Soße und Pommes Frites

**Chickenburger** 15,50

Knuspriges Chicken Patty mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, hausgemachter Burger Sauce und Pommes Frites

**Schweinemedallions** 21,90

In cremiger Pfefferrahmsauce mit Butterspätzle und einem Beilagen Salat

**Wiener Schnitzel „Das Original“** 24,90

Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und einem Beilagen Salat

**Jägerschnitzel** 16,90

serviert in einer cremigen Champignonrahmsauce und Pommes Frites

**Golferschnitzel** 16,90

serviert mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 18,90

Serviert in einer cremigen Pfefferrahmsauce, mit Butterspätzle und gegrilltem Gemüse

**Angus Rumpsteak Kräuterbutter** 26,90

serviert mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

**Angus Rumpsteak Zwiebel** 28,90

serviert mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

**Angus Rumpsteak Pfefferrahmsauce** 28,90

serviert mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln



Sep-24



# Dessert & Heißgetränke

## Dessert

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	7,90
mit einer Creme aus Mascarpone, Löffelbiscuit, Kakao, Kaffee und Amaretto	
<b>Tartufo Classico</b>	7,90
Italienisches Eis aus fein-herbem Schokoladen-Eis und einem weißen Milch-Eis-Kern	
<b>Schokoladensoufflé</b>	7,90
Warmer Schokoladenkuchen, mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis	
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,40
Late Macchiato	3,80
Milchkaffee	3,80
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,20
Doppelter Espresso	3,80
Tasse heiße Schokolade	3,80
Glas Tee	2,90







# Softgetränke & Offene Weine

## Softgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite & Mezzo-Mix	0,3 L	3,30
	0,4 L	4,40
San Pelegrino & Aqua Panna	0,25 L	3,10
	0,75 L	6,90

## Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Rhababersaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,3 L	3,50
	0,4 L	4,60
Golfer Schorle <i>Pinker Grapefruitsaft mit Sprite</i>	0,3 L	3,50
	0,4 L	4,60

## Offene Weißweine

Grauer Burgunder <i>Deutschland, trocken</i>	0,2 L	6,90
Weißer Burgunder <i>Deutschland, trocken</i>	0,2 L	6,90
Riesling <i>Deutschland, trocken oder halb trocken</i>	0,2 L	6,90
Lugana <i>Italien, trocken</i>	0,2 L	7,50

## Offene Rose & Rotweine

Rose <i>Frankreich, trocken</i>	0,2 L	6,90
Primitivo <i>Italien, trocken</i>	0,2 L	6,90
Chianti <i>Italien, trocken</i>	0,2 L	6,90
Rioja <i>Spanien, trocken</i>	0,2 L	7,50



Sep-24



# Bier - Aperitif - Apfelwein

## Biere

Bitburger Pils	0,3 L	3,50
	0,5 L	4,60
Bitburger Radler	0,3 L	3,50
	0,5 L	4,60
Benediktiner Helles	0,3 L	3,50
	0,5 L	4,60
Benediktiner Helles / Dunkles Hefeweizen	0,5 L	4,80
Bitburger Alkoholfreies Pils	0,5 L	4,80
Bitburger Alkoholfreies Radler	0,5 L	4,80
Benediktiner Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 L	4,80
Köstritzer Schwarzbier	0,3 L	3,60

## Aperitif

Prosecco		5,90
Aperol Spritz		7,90
Campari Spritz		7,90
Hugo Spritz		7,90
Limoncello Spritz		7,90
San Bitter mit Orangensaft (Alkoholfrei)		6,90
Campari Orange/Soda		6,90
Sherry Medium		5,90
Martini Bianco/Rosso		5,90

## Apfelwein

Apfelwein Sauer/Süß/Pur	0,25 L	2,90
Apfelwein Sauer/Süß/Pur	0,5 L	4,90





# Spirituosen & Longdrinks

## Longdrinks

Wodka <i>Lemon oder Orange</i>		8,90
Cuba Libre		8,90
Whiskey <i>Cola oder Soda</i>		8,90
Gin Tonic		8,90

## Spirituosen

Ramazzotti / Averna / Fernet Branca	4 cl	4,50
Baileys	4 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Mirabelle	2 cl	3,50
Williams Birne	2 cl	3,50







## - Eventlocation -

OB FÜR IHRE FAMILIENFEIER, HOCHZEIT ODER  
FIRMENVERANSTALTUNG BIETEN WIR IHNEN IN UNSEREM  
RESTAURANT AUF DEM LANDGUT HOF HAYNA ZAHLREICHE  
MÖGLICHKEITEN AN.

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN ODER SCHREIBEN SIE  
UNS EINE E-MAIL :  
[restaurant@hof-hayna.com](mailto:restaurant@hof-hayna.com)

*Restaurant Hof Hayna*

