

BIERE

101 Hofbräu Festbiermaß	1,0l	12,90
Sternla Natur Radlermaß	1,0l	12,90
Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei	1,0l	12,90
Keiler Weißbier	} 102 je 1,0l	13,50
Russe		
Kapuziner alkoholfreies Weißbier		

FESTBIER – PFIFF

104 Ein „guter“ ½l Hofbräu Festbier im Maßkrug	8,90
---	------

FÜR JUGENDLICHE UND AUTOFAHRER

105 1 Spezimaß	1,0l	9,90
----------------	------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE von Bad Brambacher

Tafelwasser	106	0,5l	5,30
Cola	} 107 je 0,3l	3,90	
Cola-Mix			
Apfelsaftschorle			
Orangenlimonade			
Zitronenlimonade	108	je 0,5l	5,80
	110	je 1,0l	10,90
Apfelsaft naturtrüb	111	0,3l	4,20
Orangensaft	112	0,3l	4,20
Johannisbeernektar schwarz	128	0,3l	4,20

SCHNÄPSLE

132 Haselnuss Alpenschnaps „Steinbeisser“ (Vol. 33%)	2cl	3,60
134 Marille Alpenschnaps „Steinbeisser“ (Vol. 35%)	2cl	3,60
135 Jägermeister (Vol. 35%)	2cl	3,60
130 „Willi mit Frucht“ (Vol. 40%)	2cl	4,50
137 Kräuter oder Pflaume Hirschkuss-Bügelglaschen	4cl	6,50

SPRITZIG

125 Weinschorle	0,5l	9,80
145 Aperol Spritz Krügerl	0,5l	12,90

WEINE VOM JULIUSSPITAL

120 Weiß – Silvaner QbA, trocken	0,25l	6,50
121 Weiß – Bacchus QbA, halbtrocken	0,25l	6,50
122 Rotling QbA, trocken	0,25l	6,50
123 Rot – Domina QbA, trocken	0,25l	6,50

EIN FLÄSCHLE JULIUSSPITAL

147 Riesling, trocken, VDP. Ortswein	0,75l	28,00
149 Spätburgunder, trocken, VDP. Ortswein	0,75l	28,00
144 Riesling Sekt brut b.A. Flaschengärung	0,75l	39,00

KAFFEE

141 Haferl Kaffee		3,90
140 Großer Cappuccino		4,50



Herzlich Willkommen
hahn**Zelt**



Tradition. Neu. Erleben.

Essen + Trinken
Würzburger Frühjahrsvolksfest
29.3. – 13.4.2025

BROTZEITEN UND KÄSE

- 6 **Fränkisches Brotzeitbrett** 15,90
Würzburger Rotgelegter und Leberwurst, Südtiroler Bauernschinken, Grillhax'n und Schweinebraten, Emmentaler vom Laib, Radiesle, Gurke, Butter und Natursauerteigbrot
- 2 **Obazda** 12,50
Hausgemachte Bayerische Käsespezialität, garniert mit Radiesle und roten Zwiebeln, dazu Natursauerteigbrot
- 1 **Käse Brett** 15,90
Emmentaler vom Laib, Bergkäse, Bavaria Blu, Obazda, Ziegenkäse, Radiesle, Trauben, Butter und Natursauerteigbrot
- 13 **Allgäuer Emmentaler** 4,95
vom Laib, pro 100g

„FÜR EN JEDN A WENG ZUM HILANG“

- 5 **Schmankerlbrett ... für den ganzen Tisch** 33,50
mit Emmentaler vom Laib, würzigem Bergkäse, geräucherter Bauernbratwurst, Radi, Radiesle und a Brezn

AUS DER WURSTKÜCHE



- Fränkische Festbratwürste frisch vom Rost**
- 25 1 Paar mit Sauerkraut und Natursauerteigbrot 13,90
- 26 1 Paar mit hausgemachtem Kartoffelsalat 14,90

AUS DER OCHSENBRATEREI

- 24 **Fränkischer Ochsenbraten** 23,50
mit kräftiger Ochsensoße und geriebenem Kartoffelknödel
- 41 **Tiroler Ochsengröstl** 19,80
mit herzhaften Bratkartoffeln, Zwiebeln, frischen Kräutern und Krautsalat

VOLKSFEST-KLASSIKER

- 20 **½ knuspriges Bauern-Hendl** 13,40
herzhaft, mit frischer Petersilie gegrillt und Brötchen
- 16 **Volkfeststeller** 18,90
¼ knuspriges Bauern-Hendl und 1 Stück Haxe mit hausgemachtem Kartoffelsalat

WAS B'SONDERES

- Große knusprige Schweinshax'n**
- 21 1 Haxe mit Brötchen 18,90
- 23 1 Haxe mit geriebenem Kartoffelknödel und Soße 22,90
- 44 **Ausgelöstes Schweinshax'n-Fleisch** 20,90
auf Sauerkraut mit geriebenem Kartoffelknödel und Soße
- 22 **Wiener Backhendl** 17,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- 52 **Boxen-Pfännle für 2 Personen – a bissle von allem –** 43,50
Grillhax'n, Hendl, Ochsenbraten, hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, geriebener Kartoffelknödel und Soße

FRÄNKISCHE TRADITION

- 28 **Schweinekrustenbraten** 19,80
mit Soße, geriebenem Kartoffelknödel und Krautsalat
- 45 **Schäufele** 23,50
mit dunkler Soße, geriebenem Kartoffelknödel und Steckerüben
- 29 **Wirtshausschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein** 19,90
„Wiener Art“ mit knusprig frischen Pommes

GRÜNES • VEGGIE • VEGAN

- 30 **Bergkäsespätzle** 16,90
mit geriebenem Emmentaler vom Laib, Röstzwiebeln und kleinem Salatmix
- 39 **Ofenkartoffel** 13,90
mit frischem Kräuterquark, kleinem Salatmix und Frühlingszwiebeln
- 38 **Wildkräutersalat und Falafel** 16,90
mit Grill-Gemüse und Avocado-Dip
- 43 **Wildkräutersalat & Hähnchenbruststreifen** 16,90
mit Grill-Gemüse und Avocado-Dip

WÜRZBURGER & Co.

- 35 **WürzBURGER** 18,90
mit knusprig frischen Pommes, Premiumrindfleisch der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, dazu Radiesle, hausgemachte Soße und Salatmix
- 46 **Pulled-Pork Burger** 17,90
mit knusprig frischen Pommes, langsam gegartes, saftiges Schweinefleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix
- 40 **Pulled-Beef Burger** 18,90
mit knusprig frischen Pommes, langsam und saftig gegartes Premium-Rindfleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix
- 27 **Veganer BURGER** 17,90
mit knusprig frischen Pommes, Gemüsebratling, Oliven-Avocado-Creme, roten Zwiebeln, Sprossen und kleinem Salatmix

„ÖBS FÜR'S GMÜD“

- Schaschlik**
- 33 mit Spezialsoße und Brötchen 10,90
- 34 mit Spezialsoße und knusprig frischen Pommes 14,90
- 36 **Berliner Currywurst – würzig scharf –** 13,90
mit knusprig frischen Pommes

„FÜRS MÄDLE UND FÜRN BUH“

- 64 **Kleine Ofenkartoffel** 6,90
mit Kräuterquark und Gemüsesticks
- 65 **¼ Bauern-Hendl** 8,90
mit knusprig frischen Pommes
- 159 **Leckerer Pfannkuchen** 7,90
mit Apfelmus und bunten Streuseln

Wir kochen täglich in unserer Festküche mit frischen Zutaten und stehen für ehrliches Essen. Unsere Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Salate, Gemüse und Zutaten beziehen wir von hochwertigen Qualitätsbetrieben unseres Vertrauens aus Würzburg und der Region.

OMA'S MEHLSPEISEN

- 150 **Wiener Kaiserschmarrn** 14,90
mit Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus
- 155 **Hausgemachter Blechkuchen** 4,90

AUS DER BREZN-BACKSTUBE – LAUFEND FRISCH –

- 70 Große Festbreze, handgemacht 5,70
- 71 Brötchen 0,60
- 72 Natursauerteigbrot 0,60
- 73 **Glutenfreies Brot** 0,60

BEILAGEN

- 80 Geriebener Kartoffelknödel mit Soße 5,50
- 83 Hausgemachter Kartoffelsalat 5,50
- 81 Kleiner Gartensalat 5,50
- 86 Krautsalat 3,90
- 84 Portion Sauerkraut 3,90

GROSSER TELLER

- 82 **Pommes Frites – knusprig frisch –** 7,20
- 88 **Süßkartoffel-Pommes** mit Sauerrahm-Dip 8,50

🌿 = vegan 🌱 = vegetarisch

🌾 = aus glutenfreien Lebensmitteln hergestellt

Da unsere Köche auch für Nicht-Allergiker die Löffel schwingen, können wir leider keine 100% Garantie geben, dass unsere Gerichte keine Spuren allergener Zutaten enthalten. Unser Küchenchef berät Sie auf Wunsch sehr gerne.

Info – Reservierung – Gutscheinbestellung:
Fon: 0931/460 799 00 Fax: 0931/460 799 01
E-Mail: reservierung@hahnZelt.de Internet: www.hahnZelt.de
Keine Haftung für Druckfehler.