

BIERE

Festbier spezial
Radler
Alkoholfreies Bier

101 1,0l 12,30
109 0,5l 6,20

Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei

103 0,5l 6,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangenlimonade
Zitronenlimonade
Cola Mix
Cola
Apfelsaftschorle

107 0,3l 3,90
108 0,5l 5,70

Tafelwasser 106 0,5l 5,30

KAFFEE & KUCHEN

141 Haferl Kaffee
140 Großer Cappuccino
157 „Zwetschgenblootz“
153 Apfelkuchen

3,90
4,50
4,50
4,50

SPRITZIG

125 Weinschorle
129 Aperol Spritz Krügerl

0,5l 9,80
0,3l 7,90

QUALITÄTSWEINE
VOM JULIUSSPITAL WÜRZBURG

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

FLASCHEN-WEIN

147 Riesling, trocken, VDP, Ortswein 0,75l 29,00
149 Spätburgunder, trocken, VDP, Ortswein 0,75l 39,00

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



Festhalle Hahn

hahnZelt



Tradition. Neu. Erleben.

Essen + Trinken
Herzlich Willkommen zur
589. Muswiese
11.10. – 16.10.2025

Alle Preise sind Endpreise in Euro und inklusive der derzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Info – Reservierung – Gutscheinbestellung:
Tel.: 0172/66 61 930 • E-Mail: reservierung@hahnzelt.de • Internet: www.hahnZelt.de

Keine Haftung für Druckfehler.

BROTZEIT

6	Fränkisches Brotzeitbrett Herzhafter Bauernschinken, roter Presssack, Grillhaxe, kalter Braten, Emmentaler vom Laib, Radiesle, Gurke, Butter und Natursauerteigbrot	16,90
1	Käse Brett Emmentaler vom Laib, würziger Bergkäse, Bavaria Blu, Ang´macher Käs, Ziegenkäse, Radiesle, Trauben, Butter und Natursauerteigbrot	16,90

„FÜR JEDEN A BISSLE EBBES ZUM NOULANGE“

5	Schmankerlbrett ... für den ganzen Tisch Brotzeitbrett mit Emmentaler vom Laib, würzigem Bergkäs, geräucherter Bauernbratwurst, Rettich, Radiesle und Schnittlauchbrot	34,40
---	--	-------

WAS B'SONDERS

45	Schäufele mit dunkler Soße und geriebenem Kartoffelknödel	23,90
24	Ochsenbraten mit dunkler Soße und geriebenem Kartoffelknödel	24,90

AUS DER WURSTKÜCHE

	Fränkische Festbratwürste frisch vom Rost	
25	1 Paar mit Sauerkraut und Natursauerteigbrot	14,50
26	1 Paar mit hausgemachtem Kartoffelsalat	16,50
10	Hausgemachte Schlachtplatte Leber- & Griebenwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut und Natursauerteigbrot	17,50

Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Personal.

KLASSIKER

20	½ großes knuspriges Bauernhähnchen herzhaft mit frischer Petersilie gegrillt und Brötchen	13,80
16	Wiesn-Teller ¼ knuspriges Bauernhähnchen und 1 Stück Haxe mit hausgemachtem Kartoffelsalat	19,80

FRISCH AUS DER BRATEREI

	1 ganze knusprige Schweinshaxe	
21	mit Brötchen	18,90
23	mit geriebenem Kartoffelknödel und Soße	23,90

HOHENLOHER TRADITION

54	Linsen mit Spätzle mit zwei Saitenwürstle	16,90
11	Schwäbische Maultaschen mit Röstzwiebeln, frischen Kräutern und hausgemachtem Kartoffelsalat	16,90
29	Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat	22,50
69	Jägerschnitzel mit frischer Rahmpilzsoße und Spätzle	24,90
28	Schweinekrustenbraten knusprig, mit Soße, geriebenem Kartoffelknödel und Rotkraut	21,90

Guten Appetit und viel Spaß wünscht
Festwirtsfamilie Hahn und Team

GRÜNES, VEGGIE & VEGAN

30	Allgäuer Käsespätzle mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salatmix	16,90
39	Ofenkartoffel mit frischem Kräuter-Radieschen-Quark, kleinem Salatmix und Frühlingszwiebeln	13,90
38	Wildkräutersalat & Falafel mit Grill-Gemüse und Avocado-Dip	16,90

BURGER

46	Pulled-Pork-Burger mit frischen knusprigen Pommes, langsam gegartes, saftiges Schweinefleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix	18,90
27	Veganer Burger mit frischen knusprigen Pommes, Gemüsebratling, Oliven-Avocado-Creme, roten Zwiebeln, Sprossen und Salatmix	18,90

„WAS FÜR'S GMIAT“

34	Schaschlik⁹ hausgemacht mit Spezialsoße und frischen knusprigen Pommes	15,50
36	„Berliner Currywurst“ würzig scharf, mit frischen knusprigen Pommes	14,50

Wir kochen täglich mit frischen Zutaten und stehen für ehrliches Essen. Unsere Fleisch-, und Backwaren, Salate, Gemüse, etc. beziehen wir von hochwertigen Qualitätsbetrieben unseres Vertrauens aus der Region Hohenlohe Franken.

9 = ohne leber
Alle Preise sind Endpreise in Euro und inklusive MwSt.

„FÜR DIE MADLI UND BUABE“

65	¼ Bauernhähnchen mit frischen knusprigen Pommes	8,90
64	Kleine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gemüsesticks	7,90
66	Kutteln in herzhafter Brühe gut gewürzt, mit Brötchen	9,80

DIENSTAG BIS DONNERSTAG

BEILAGEN

71	Brötchen	0,60
72	Natursauerteigbrot	0,60
73	Glutenfreies Brot	0,60
87	Spätzle mit Soße	6,50
80	Geriebener Kartoffelknödel mit Soße	6,50
83	Hausgemachter Kartoffelsalat	5,50
81	Kleiner Gartensalat	5,50
85	Rotkraut/Sauerkraut	3,90

GROSSER TELLER ...

82	Pommes Frites, frisch und knusprig	7,20
----	------------------------------------	------

KAFFEE & KUCHEN

141	Haferl Kaffee	3,90
140	Großer Cappuccino	4,50
157	„Zwetschgenblootz“	4,50
153	Apfelkuchen	4,50

= 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.