

(kleine) Hafner's Vorspeisen- und Suppenschmankerl

872	Hafner's Tomaten- Mozzarellavariation an zartem Salatbouquet und nativem Olivenöl	6,00
838	„Hafner's Bruschette“ mit Tomaten, Sardellen auf einem leicht marinierten Rucolabeet	7,50
804	Brühe vom Ammergauer Weiderind mit Pfannkuchenstreifen	3,50
814	Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln	4,20
801	Hafner's Gulaschsuppe unser Klassiker, dazu frisches Hausbrot oder Semmel	5,00
803	Ammergauer Kassupp'n mit Kas aus der Schaukäserei in Ettal	5,00

frische Salate, als Beilage oder als Hauptgang

890	Kleine Salatvariation als Beilage zum Hauptgang	3,20
891	große Salatvariationen Frische Salatkompositionen nach Saison	7,50
895	...mit gebratener Hähnchenbruststreifen	12,50
894	...mit gebackenen Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse	11,50

Leckerer für den kleinen Hunger, aus unserer Wurstkuch

854	2 Stück Weißwurst*	4,00
885	dazu servieren wir Brez'n	(Stück) 0,80
851	2 Paar Wiener Würstel* mit Senf und Hausbrot	6,20
430	2 Paar Schweinswürstel* auf Sauerkraut dazu Hausbrot	8,20

Hafner`s beliebteste Hauptspeisen

Vegetarisches

	€
374 Spaghetti mit Tomatengemüse dazu Parmesankäse	6,20
516 Bandnudeln mit Champignons und Paprika zubereitet mit feinem Olivenöl und frischen Kräutern	7,20
344 „Kasspatz`n in der Pfanne mit gerösteten Zwiebeln, Ammergauer Bergkäse und kleinem Salat	9,00
517 unser Renner „Vegetarischer Wahnsinn“ Risotto mit frischem Gemüse, Kräutern und gehobeltem Parmesankäse	9,50
352 „Hafner`s Waldzwerge“ feine Waldschwammerl in Rahm mit frischen Kräutern und Semmelknödelscheiben	9,50
351 Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,50

vom Fisch

358 gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelgurkensalat und Remouladensoße	9,50
356 „Fisch-Art“ in Süßrahmbutter gebratenes Saiblingsfilet liegt an bunter Salatlinie dazu Salzkartoffeln	15,80
362 Zander auf der Haut gebraten mit gehacktem Wirsing und frischem Kren, dazu Salzkartoffeln	16,30

vom Huhn

364 „süß-scharf gebratenes Hähnchen“ mit Bandnudeln und Paprika	9,90
478 Hähnchenbrust vom Grill mit BBQ-Soße, Westernkartoffeln und Salatgarnitur	11,80

vom Schwein

		€
480	„Lieblingsgericht unsere Gäste“ Schnitzel „Wiener Art“ in Süßrahmbutter gebacken dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	groß 9,90 klein 8,30
474	„auf Wunsch auch gerne mit Pommes frites“	
440	Hafner`s Schweinebraten aus dem Schweinenacken mit mildem Sauerkraut und Semmelknödelscheiben	groß 10,90 klein 8,90
482	Jägerschnitzel Schweineschnitzel vom Grill im Champignonrahmsauce und Spätzle	11,90
484	„Schwabentopf“ Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce Käsespätzle dazu Beilagensalat	16,50

vom Kalb

487	Kalbtafelspitz mit frischen Kren auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	12,50
502	„Wiener Klassik“ Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Mini-Bratkartoffeln und Preiselbeeren	15,90

vom Rind

384	Pasta mit Rinderlendenstreifen feine Bandnudeln auf pikantem Rindersahneschnetzelten	10,90
680	Rumpsteak vom Grill 200gr. mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes frites und kleinem Salat	16,90
486	„Der Bergbauer“ Rinderlende vom Grill (230g-250g) belegt mit Tomatenscheibe, Speck, Schwammerln, Zwiebelwürfeln und Kräuterquark alles überbacken mit herzhaften Ammergauer Bergkas, Dazu Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel	19,50

Hafner´s Amerikanische und Bayrische Brotzeitschmankerl

	€
543 Hafner´s Hamburger reines Rinderhack a la Minute gegrillt, serviert in der Sesamsemmel vom Bäckermeister Brandmeier, mit Tomaten, Salat, Zwiebelringen, Relish*, Speck und Pommes frites	7,90
544 Hafner´s Cheeseburger wie unser Hamburger, jedoch zusätzlich mit zart schmelzendem Ammergauer Bergkäse	8,60
545 Wolf´s - Burger , der wahrscheinlich größte und beste Hamburger in Oberammergau, 250g reines Rinderhack a la Minute gegrillt, serviert in der Sesamsemmel vom Bäckermeister Brandmeier, mit Tomaten, Salat, Zwiebelringen, Relish*, Speck und Pommes frites	9,90
844 Deftiger Wurstsalat* mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Hausbrot	7,00
845 Deftiger Wurstsalat mit Ammerauer Bergkas* mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Hausbrot	8,00
831 Hafner´s Brotzeitbrett* mit Schwarzwälder Schinken und Kochschinken, Speckwurst, Salami, Käse, Schmalz dazu Butter und Hausbrot	11,50
832 Ammergauer Käseplatte* mit Bergkäse aus der Schaukäserei Ettal , Zwiebelringe, Gewürzgurken, Brot und Butter	12,50

Flammkuchen



570 „der Klassiker“ Rahm, Speck und Zwiebeln	6,90
572 „der Vegetarische“ Rahm, Champignons, Zwiebeln, Tomatenwürfel und Rucola	7,10

Hafner's Nachspeisen

	€
992 Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeiskrem und Sahne	5,20
988 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	5,40
916 Hafner`s Feuer und Eis innen Eis—außen heiß, zartschmelzendes Bourbon Vanilleeis umhüllt mit einem Mantel aus Biskuit, Mandeln und Krokant	6,50
911 Schokoladentraum zart schmelzende Schokoladeneiskrem mit Eierlikör, Schokoladensoße und Sahne	5,60
909 Vanilleeis mit Waldbeeren und Sahne	5,70
902 Gemischtes Eis mit Sahne nach Wunsch auch ohne Sahne	3,70
907 gratinierter Obstsalat mit Fruchtsorbet	5,90
931 Zweierlei Beerengrütze mit Vanillesoße	5,90

Etwas für danach

258 Heulikör aus den Ammergauer Alpen	2,90
247 Kräuterhexe aus den Ammergauer Alpen	2,90
274 Cognac Hine	3,30
263 Edelbrand von der Mirabelle	4,30
269 Edelbrand von der Williams Birne	4,30
265 Edelbrand von der Himbeere	4,30

Alles 2 cl



WUSSTEN SIE ?

Dass das Ammergebirge das größte Naturschutzgebiet Bayerns ist. Auf den besonders geschützten Berghängen des Ammergebirges wachsen seltene Kräuter und Pflanzen. Diese Hänge werden nicht gedüngt ,nicht beweidet und nur einmal im Jahr per Hand gemäht. Aus den Kräutern der "Wiesmahd" entsteht dieser besonders milde und bekömmliche Heulikör

Alle Preise Inklusivpreise und in Euro

* diese Gerichte können kennzeichnungspflichtige Stoffe enthalten!