

Empfehlungen vom Küchenchef

Recommendations from the chef

Heißer Aperol ohne spritz 8,90 €

mit Zimtstange & Orangenscheibe

hot aperol without spritz with cinnamon stick and orange slice

Limoncello Spritz 7,90

mit Zitronen- & Limettenscheibe

limoncello spritz with lemon and lime slices

Hausgemachte Geflügelbrühe 6,00

mit Hähnchenbruststreifen, Gemüsejulienn & frischer Petersilie

homemade chicken broth with chicken breast strips, vegetable julienne and fresh parsley

Öfenfrische Gänsekeule 1, A, D 27,90

mit Apfelrot- & Speckgrünkohl, Orangensauce & Kartoffelklöße

Goose leg with red cabbage and kale, orange sauce and potato dumplings

Hausgemachtes Hirschhacksteak "Jäger Art" 10, 11, A, F, I 19,90

mit Champignon-Pfeffer-Rahm & Pommes frites

homemade venison mince steak with mushroom

and pepper cream sauce & french fries

Großmutter's Nudelauflauf 17,70

mit gerupftem Gulasch (Schwein & Rind) und Bergkäse gratiniert

pasta bake with pulled goulash (pork & beef) and mountain cheese au gratin

Hirschbulette Ferdinand 11, A, I, S 20,20

mit Rotweinjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

venison mince steak with red wine jus, cranberry pear,

red cabbage with apples & potato dumplings

Das Julchen Hoppe Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Alle Speisen & Getränke inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie unser Team.

All dishes and drinks including the statutory VAT and in euros €.

If you have any questions about allergens and ingredients, ask our team.