

Empfehlungen vom Küchenchef

Recommendations from the chef

Heiße Aperol ohne Spritz 8,90

mit Zimtstange & Orangenscheibe

Hot Aperol Spritz with cinnamon and orange slices

Glühwein 5,50

weinhaltiges Mischgetränk

Mulledwein, drink mixed with wine

mit 2cl Rum⁵ oder Amaretto⁵ 7,20

with 2 cl of rum or amaretto ⁵

Kürbiscremesuppe 5,90

mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with pumpkin oil and roasted pumpkin seeds

2 Weißwürstl 14,90

2 bayrische Weißwürste mit Specksauerkraut, Salzkartoffeln & süßen Senf

2 bavarian white sausage with sauerkraut with bacon, boiled potatoes and sweet mustard

Himmel & Erde 18,90

1 gebratene Blutwurst & Leberwurst auf Schmorzwiebeln mit Kartoffel-Apfel-Stampf

1 fried black pudding and liver sausage on braised onions with mashed potatoes and apples

Schwarzbieregulasch (Rind & Schwein) 19,70

mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

Black beer goulash (beef & pork) with red cabbage & potato dumplings

Hirschsaftbraten 20,20

mit Rotweinjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl & gebratenen Schupfnudeln

Venison roast with red wine sauce, cranberry pear, apple red cabbage and fried noodles

Wildgulasch Hubertus (Hirsch & Wildschwein) 19,90

mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

Venison goulash (deer and wild boar) with apple red cabbage and potato dumplings

Hausgemachtes Hirschhacksteak 18,30

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & gebratene Schupfnudeln

Homemade venison mince steak with cranberry sauce, apple red cabbage and fried potato noodles

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.