

**Liebe Gäste,**  
wir begrüßen Sie ganz herzlich im Restaurant  
in Eichstätt und freuen uns, Sie mit unseren  
kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.



Leiden Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit  
oder Allergie?  
Wir möchten für Sie ein guter Gastgeber sein. Sprechen Sie uns einfach an!

Einen kulinarisch **angenehmen Aufenthalt**  
**wünscht Ihnen das Höllbräu** Keller Team.

## VORSPEISE

- **Gemischter Salat (M, L)** 8,50 €  
Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing  
und hausgemachte Salate nach Saison

## SALATAUSWAHL

- **Salatkarussell (M, L)** 14,90 €  
Frischer Blatt-Salat der Saison mariniert mit feinem Kräutersendressing  
und hausgemachte Salate nach Saison
- **Salatkarussell mit Hendlfetzen in Cornflakes gewendet (A, G, M, L)** 23,90 €
  - **Salatkarussell mit gebratenem Bachsaibling-Filet (A, D, M, N, G, L)** 28,90 €
-

# HAUPTSPEISEN

## VEGETARISCH

➤ **Käsespätzle (A,C,G,L)**

17,90 €

Hausgemachte Eierspätzle mit Haus-Käsemischung verfeinert  
geschmolzenen Zwiebeln und Salat-Garnitur

---

## FETZEN-, SCHNITZEL UND BURGER-AUSWAHL

➤ **Backhendfetzen (A,C,G,L,N)**

18,90 €

In Cornflakes gewendet

➤ **Naturschweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,L,N)**

18,90 €

In würzigen hausgemachten Semmel-Brotkrumen gewendet

➤ **Höllbräukeller-Burger (A,C,G,L,M,N)**

18,90

Hausgemachter Brioche-Bun mit Haus-Dip, Blattsalat, Tomate,  
Zwiebel und Haus-Cocktailsoße



- > Rindfleisch-Paddy und Cheddar
- > Crispy-Chicken und Cheddar
- > Kartoffel-Gemüsebrätling und Cheddar

---

### Beilagen-Auswahl:

- Pommes
- Hausgemachter Kartoffelsalat

### Unsere Dips:

- Ketchup,
- Mayonnaise
- Hausgemachter Sauerrahm

Gerne tauschen wir ihre Beilage- je nach Wahl mit Aufpreis von 2€ bis 3€

---

## KLASSIKER AUS DEM ALTMÜHLTAL



➤ **Keller-Röllchen (A, C, G, L)**

20,90 €

Pfannkuchen mit Lammhack gefüllt und mit Käse überbacken  
auf Rahm-Schwammerlsoße dazu reichen wir Kräuter-Kartoffeln



➤ **gebratenes Bachsaibling-Filet (A,D,G,L,N)**

32,90 €

in Sesamkruste  
auf Tomaten-Suggo mit frischem Markt-Gemüse  
und Kräuterkartoffeln

## HAUSKLASSIKER

Empfehlung vom Wirtshaus-Experten Andi Christl



➤ **Naturschweine-Kachelsteak (A,G,L)**

24,90 €

Auf Boarisch-Rahm-Kraut mit Dunkel Bier-Kümmel-Soße angegossen  
dazu reichen wir Kräuter-Kartoffeln

➤ **Jägerschnitzel vom Natur-Schwein (A,G,L)**

19,90 €

Zart gebratenes Schweinerückenschnitzel auf Schwammerlsoße  
Mit hausgemachten Eier-Spätzle

Steak-Empfehlung vom Chef

➤ **Rinder-Kronfleisch-Steak (A,G,L)**

32,90 €

(ca. 22,5 Stunden Sous vide gegart)  
Mit hausgemachter Kräuterbutter, Sauerrahm  
Frischer Markt-Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

(Die Steakerklärung ist auf der übernächsten Seite)

---

## DESSERT

Unsere hausgemachten Desserts finden Sie auf unserer Tageskarte

➤ **Affogato „nach Höllbräukeller Art“ (A,C,G,P)**

7,90 €

Hausgemachtes Tonkabohnen-Parfait  
(wahlweise kann auch ein anderes Parfait gewählt werden)  
mit frisch gebrühtem Espresso übergossen

# Ein Auszug aus unserer Zuliefererliste:

## Bier

Privatbrauerei Hofmühl Eichstätt

**Brot für unsere Schnitzel Panade**  
Bäckerei Margraf, Obereichstätt

## Eier

Familie Seitz, Wolkertshofen

## Fisch

Forellenzucht Lang Martin  
Regelmannsbrunn

## Fleisch

Metzgerei Joseph Huber Hundszell

## Gemüse

Meilinger Armin Nassenfels  
(Wochenmarkt Eichstätt)

## Geflügel

Geflügel Schönacher Ingolstadt

## Kaffee

Crazy Sheep, Kaffeemanufaktur Beyreuth

## Kartoffeln

Familie Glöckl Adelshausen

## Kürbis Kerne und Öl

Kürbiskernstodl Wellheim  
Familie Hiermeier

## Lamm

Fam. Eichhorn Schernfeld

## Mehl und Gries

Hainmühle Moorsbach

## Wild

Wüdsachen Dittrich Thomas, Egweil

## Wein und Spirituosen

Leimi's Spirituosen & Wein GmbH,  
Neuburg  
Mayer Schnäpse, Eichstätt

### Allergene:

A Gluten; B Krustentiere; C Eier von Geflügel; D Fisch; E Erdnüsse;

F Sojabohnen; G Milch von Säugetieren; H Schalenfrüchte; L Sellerie; M Senf; N Sesamsamen; O Schwefeloxide und Sulfite; P Lupine; R Weichtiere  
Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeiten dann bitten wir Sie uns anzusprechen. Da es durch Kreuzkontamination nicht auszuschließen ist das ein Allergischer Stoff in Ihrem bestellten Essen ist, obwohl wir dieses nicht angegeben haben

Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir je nach Beilage zwischen 1€ und 3€  
Wir bitten um Verständnis.

## Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier, Familienfeier

.... spricht uns an! Wir Planen mit Euch euer Event  
Gerne dürfte Ihr uns auf Instagram folgen und auf Google eine Rezension hinterlassen.

Immer auf dem Laufenden sein mit unserem WhatsApp-Kanal.

Folgt uns aus Instagramm

Schreibt uns eine Rezension auf Google

Zum Höllbräukeller EICHSTÄTT  
WhatsApp-Kanal



Telefon / Whats App 08421 9345730

E-mail: ZumHoellbraeukeller@gmail.com

Öffnungszeiten:

Mittwoch 11-14 und 17 bis 23 Uhr

Donnerstag, Freitag und Samstag 17-23 Uhr

Sonntag 11-14 und 17-22 Uhr

Oder nach Vereinbarung

Preise inklusive Gesetzlicher MwSt.

Ungewöhnliches Fleisch  
erfordert  
ungewöhnliche Maßnahmen ...

*Joseph Hubers*  
**NATUR-  
SCHWEIN**

Man nehme ein paar innovative Gedanken, eine ordentliche Portion Mut und den Willen, wirklich etwas zu verändern – und heraus kommt ein zu 100 % funktionierender, ökologisch durchdachter Kreislauf, der sowohl Mensch, als auch Tier zugutekommt! Unsere Partnerlandwirte haben sich entschlossen, aus dem profitorientierten System eines industriell geprägten

Schweinemastbetriebes auszusteigen, und stattdessen ihrem Herzen zu folgen. Das Ergebnis ist ein Ort, an dem Schwein noch Schwein sein darf, Ringelschwänze sich tatsächlich ringeln, und das Wörtchen „Mehrwert“ seiner Bedeutung auch gerecht wird.

Artgerecht statt Massentierhaltung lautet die Devise! Und das schmeckt man letztendlich auch auf dem Teller. Deshalb haben wir unser gesamtes Schweinefleisch-Sortiment inzwischen darauf umgestellt. Die Tiere wachsen komplett ohne den Einsatz von Antibiotika auf. Stattdessen setzen die Landwirte auf rein homöopathische Mittel. Hofeigenes, gentechnikfrei erzeugtes Futtermittel und ausreichend Platz im luftigen Kaltstall (2,1 qm pro Schwein, zum Vergleich: EU-Norm: 0,75 qm) sorgen für ein glückliches Schweineleben.

## Steakerklärung

**Der Rinder Nierenzapfen** ist auch bekannt unter Herzzapfen, **Onglet** oder **Henging Tender**. Der Herzzapfen ist ein ganzbesonderes Fleischteil vom Rind. Obwohl es sich dabei um einen Muskel handelt, gehört es zu den Innereien. Nierenzapfen sind sehr zart und ähneln in dieser Hinsicht dem Filet. Aber sie sind deutlich geschmacksintensiver.

Das Spider Steak oder Fledermaussteak ist **das Kachelfleisch vom Rind oder auch Schwein**. Seinen Namen bekommt es durch dein Muster, das tatsächlich an ein Spinnennetz oder die Form einer Fledermaus erinnert. Häufig landet das „Deckelchen“ daher in der Wurst oder im Hackfleisch. Kenner wissen jedoch, dass das kurz fasrige Kachelfleisch zart, wie Filet sein kann und geschmacksintensiver wie ein Nackensteak.

Das **Kachelsteak** vom Schwein hat einen Geschmack der Richtung Hendl geht.

Das **Tri-Tip**, auch **Babettli**, **Bürgermeister-** oder **Weißes Stück** genannt, befindet sich im Stotzen des Rindes. Das helle und zarte Stück enthält keine Sehnen und nur wenig Fett. Es ist meist schön marmoriert und damit perfekt für den Grill – als Steaks oder auch am Stück. Aufpassen beim Aufschneiden: Das **Tri-Tip** besteht aus zwei Muskeln, die nicht gleich verlaufen. Immer quer zur Faser schneiden!

**Das Flank Steak vom Rind oder auch Kalb** (Auf deutsch = Bauchlappen) ist ein Fleisch Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem zünftigen BBQ gehört. Das bekannteste Steak in den USA. Zweifelsohne ist das Fleisch von Haus aus etwas fester als z.B. das eines Ribeye Steaks oder Rump Steaks. Wenn dieses Stück Fleisch gut gereift ist, ist es am Ende genauso zart, sehr aromatisch und toll im Geschmack.

Als **Kronfleisch** (vor allem in Bayern und Österreich) oder Saumfleisch (französisch hampe) wird küchensprachlich das Muskelfleisch im Zwerchfell des Rinds bezeichnet. Das zu den Innereien zählende, grobfaserige Fleisch wird in der Regel als einfaches Suppenfleisch, als Zutat von Bruckfleisch oder als Gulasch verwendet. Wir machen ein wohlschmeckendes Steak draus.