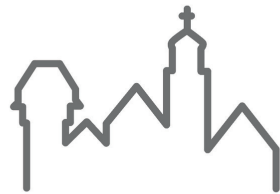


Menü



hezelhof.com

ALTSTADTHOTELS

Ofenfrische Flammkuchen

Elsässer

€ 14

*Schmand | Speck | Zwiebeln | Pfifferlinge
sour cream | bacon | onion | chanterelles*

Mediterran

€ 15

*Tomatensugo | Büffelmozzarella | Parmaschinken |
Rucola | Balsamico
tomato sauce | buffalo mozzarella | parma ham |
arugula | balsamic vinegar*

“hezelFlammkuchen”

€ 13

*Mango Chutney | Ziegenkäse | Frühlingslauch
mango chutney | goat cheese | spring onions*

Ceasar Salad

€ 9

*Romana Salat | Caesar Dressing | Parmesan |
Croûtons | Tomate | Oliven | Gurke
romaine lettuce | ceasar dressing | parmesan |
croûtons | tomato | olives | cucumber*

wahlweise mit

+ € 5

Putenbrust | turkey breast

+ € 7

Vier Riesengarnelen | four king prawns

+ € 7

Rindfleischstreifen | beef strips

Kleiner Beilagensalat

€ 5

small mixed salad

Chicken Nuggets

€ 8

Kinderschnitzel mit Pommes

€ 10

small schnitzel | skin on fries

Spätzle oder Kloß mit Soß'

€ 7

swabian egg noodles | potato dumplings with sauce

Portion Pommes

€ 7

skin on fries

Filet vom Seesaibling	€ 26
<i>Petersilien-Kartoffel-Püree lila Blumenkohl Safranschaum fillet of char parsley-potato-puree purple cauliflower saffron foam</i>	
Tagliatelle	€ 23
<i>Weißwein Meeresfrüchte Kirschtomaten Rucola white wine seafood cherry tomatoes arugula</i>	
“hezelVesperplatte”	€ 18
<i>Pressack Bauerntaler Käs Original Schwarzwälder Schinken Obazda Essiggurke Senf Bauernbrot selection of typical german sausages and cheeses mustard pickles bread</i>	
Vegane Gerichte	
Spaghetti No-lognese	€ 19
<i>vegane Bolognese Rucola Pinienkerne Balsamico vegan bolognese arugula pine nuts balsamico</i>	
Falafelpatties	€ 17
<i>Soja-Minz-Joghurt Geräucherte Spitzpaprika lila Kartoffelchips Wildkräuter soja-mint-yoghurt smoked paprika purple potatochips herbs</i>	

Hezelhof klassiker

Wiener Schnitzel	€ 27
<i>Kalbfleisch Preiselbeeren Bratkartoffeln veal cranberries roasted potatoes</i>	
Fränkische Bratwürste	€ 10
<i>2 Fränkische Bratwürste aus der Region mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat 2 franconian sausages with sauerkraut or potato salad</i>	
Schäufele vom Spanferkel	€ 24
<i>Kartoffelknödel Biersauce pork shank potato dumplings beer sauce</i>	
Zwiebelrostbraten	€ 28
<i>Rumpsteak hausgemachte Knöpfe zweierlei Zwiebeln Jus roastbeef egg noodles onions jus</i>	
Rosa gebratene Entenbrust	€ 28
<i>Rotkohl Herzoginkartoffeln Orangensauce pink roasted duck breast red cabbage duchess potatoes orange sauce</i>	
Geschmorte Rinderrouladen	€ 27
<i>Wilder Brokkoli Granatapfel Kartoffelpüree braised beef roulades wild brokkoli pomegranate mashed potatoes</i>	

Burger & Co

“hezelBurger” Classic

€ 19

180g Rindfleisch | Rucola | Tomaten
Salsa | Tasmanischer Pfeffer
180g beef | arugula | tomato salsa |
tasmanian pepper

Bacon-Cheese-Burger

€ 21

180g Rindfleisch | Cheddar Cheese |
Bacon | Tomate | Mais | Chimmichurri
180g beef | cheddar cheese | bacon |
tomato | corn | chimichurri

Pulled-Beef-Burger

€ 19

Cole Slaw | Gurkenrelish | getrocknete
Tomaten | BBQ Sauce
cole slaw | cucumber relish | dried
tomatoes | bbq sauce



Alle Burger servieren wir in einem Laugenbun und mit Skin-on-fries
all burgers are served with pretzel bun and skin on fries

“Hezel's geile Currywurst”

€ 16

Skin on fries
sausage in curry sauce | skin on fries

Dessert

Bayerisch Crème

€ 9

Beerenragout | frische Marktfrüchte
bavarian cream | berry ragout | fresh fruits

Schokoladentarte

€ 10

Zitronensorbet | frische Früchte
lemon sorbet | fresh fruits

Hausgemachtes Sorbet und Eis

je € 3

homemade ice cream and sorbet

mit Prosecco Aufguss

€ 6