

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

AUS UNSERER KÜCHE

Speisekarte

Vorspeisen

Suppe à la Chef	8 €
Unsere wechselnde Suppe nach Art des Küchenchefs.	
Frisches Tomatensüppchen	11 €
Mit Grönlandshrimps.	
Gemüse-Kartoffelpuffer	12 €
An Salatbouquet und Sahnemeerrettich.	
Bruschetta	13 €
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Schalotten und Knoblauch.	
Feta mit getrockneten Tomaten	16 €
Unter Rosmarin-Knoblauch-Öl, mit Oliven und unserer Paprika-Aioli.	
Garnelen in Kräuterbutter	17 €
Dazu unsere Paprika-Aioli.	
Rindercarpaccio	19 €
Mit Grana Padano und weißem Balsamico.	
Edelfisch- und Meeresfruchtvariation	20 €
Mit Grünschalmuschel, sanft gegart in Hummersauce.	

Marktsalate

Kleiner Marktsalat · Rohkost, Kochschinken & Gouda	9 €
Großer Marktsalat · Rohkost, Kochschinken & Gouda	15 €
Mit Knoblauch-Champignons	18 €
Mit Schnitzelstreifen aus dem Schweinelachs	19 €
Mit Feta und Kernen	19 €
Mit gebratenen Putenbruststreifen	20 €
Mit gebratenen Roastbeefstückchen	22 €
Mit gebratenen Grönlandshrimps	23 €
Mit Obst, Putenbrust & warmer Preiselbeerrahmsauce	24 €

Frisches Geflügel

Nach Art des Hauses. Bitte rechnen Sie mit ca. 25–30 Minuten Zubereitungszeit.

Hähnchenflügel · pro Stück	1,90 €
Hähnchenschenkel · pro Stück	5,50 €
Ein halbes Hähnchen	10,90 €

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

HERZHAFT & FRISCH ZUBEREITET

Hauptgerichte

Schnitzel & Cordon bleu

Zwei Schnitzel nach Wiener Art Durch Butter gezogen, frisch aus dem Schweinelachs.	19 €
Zwei Schweineschnitzel · Champignons à la Crème Mit cremiger Champignonsoße	22 €
Ein überbackenes Schweineschnitzel Mit Kochschinken, Gouda in einer Sahnesoße gratiniert.	23 €
Zwei Putenschnitzel nach Wiener Art Frisch paniert aus der Putenbrust.	24 €
Zwei Putenschnitzel · Preiselbeerrahm Mit fruchtiger Preiselbeerrahmsauce.	26 €
Cordon bleu vom Schweinelachs Mit Kochschinken und Gouda gefüllt.	28 €

Steaks & Fleisch

Rumpsteak „Gran Asado“ · ca. 250–290 g Mit hausgemachter Kräuter- oder Chilibutter.	31 €
Rumpsteak · mit hausgemachter Sauce Wählen Sie eine aus unseren Saucen. Siehe Extras!	32 €
Rumpsteak · mit Zwiebeln und/oder Champignons Geschmorte Zwiebeln und/oder frisch gebratene Knoblauch-Champignons.	33 €
Drei Schweinemedallions Rosa gebraten, mit Cognac-AmazonasPfeffer-Soße.	28 €
Rosa gebratene Lammlachse „Grass Fed“ Mit klassischer Sauce béarnaise.	35 €

Fisch

Sanft gegart in unserer Weißwein-Hummersauce.

Lachswürfel	29 €
Goldbarschfilets	32 €
Loup de mer	33 €
Quartett aus Edelfisch, Grünschalmuschel & Garnelen	36 €

HUMPL

RESTAURANT & PILSSTUBE • SEIT 1871

LEICHT, SÜSS & NACH WUNSCH

Genuss bis zum Schluss

Fleischlos, Vegetarisch & Pasta

Curry-Reis-Pfanne (vegetarisch, vegan möglich) In Tomatensud, getrocknete Tomaten, Ratatouille, Oliven und Feta.	19 €
Duett von Gemüseschnitzel & Kartoffelpuffer (vegetarisch, vegan möglich) Mit Knoblauch-Champignons und Feta.	21 €
Fettuccine mit hausgemachtem Basilikumpesto (fleischlos) Mit aromatischem Basilikumpesto nach Art des Küchenchefs.	22 €
Fettuccine mit Roastbeef Mit Basilikumpesto und gebratenen Roastbeefstückchen	27 €
Fettuccine mit Garnelen Mit Basilikumpesto und in Kräuterbutter gebratene Garnelen.	29 €

Desserts

Beschwipstes Sorbet	7 €
Drei Kugeln Eis „Fürst Pückler“ mit Sahne	8 €
Vanilleeis mit Topping nach Wahl (Schoko, Karamell, Himbeeren, Eierlikör oder Baileys)	10 €
Drei Kugeln gemischtes Eis unter frischem Obst	12 €
Lauwarmes Schokoladensoufflé an Früchten mit Vanilleeis	12 €
Crème brûlée an Früchten und Sahne	12 €
Mousse au chocolat an Früchten und Sahne	12 €
Humpls Dessertvariation aus Crème, Mousse & Sorbet	14 €

Beilagen & Extras

Ketchup, Mayonnaise oder Sahnemeerrettich	1 €
Kräuter- oder Chilibutter; oder Paprika-Aioli	3 €
Soßen: Champignons à la Crème, Cognac-Pfeffer, Preiselbeerrahm, Béarnaise	4 €
Extra-Beilage: Pommes, Kroketten, Dauphine, Fettuccine, Spätzle oder Curryreis	5 €
Buttergemüse	5 €
Geschmorte Zwiebeln und/oder gebratene Champignons	5 €
Beilagensalat	5 €

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir vorweg einen kleinen Beilagensalat. Zu Fleisch- und Fischgerichten wählen Sie eine Kartoffelbeilage, Fettuccine, Butter-Eierspätzle oder Curryreis. Kleine/Seniorenportionen: 1,50 € weniger. Bei Fragen, sprechen Sie uns gerne an.

Informationen über Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erhalten Sie mündlich von unserem Team. Eine schriftliche Dokumentation liegt auf Wunsch bereit.