WIRTSHAUS ZUM HOIGATA
Seit 1985
MEMMINGEN



Kinderkarte – Für unsere kleinen Gäste:

300	***Butter-Spätzle*** *Hausgemachte Spätzle, geschwenkt in frischer Butter – ein echter Klassiker für kleine Genießer!*	***4,80***
301	***Semmelknödel mit Bratensoß'n*** *Frische, flaumige Semmelknödel in kräftiger Bratensoß'n – a richtige Schmankerl für kleine Feinschmecker!*	***4,80***
302	***Kartoffelknödel mit Champignonrahmsauce*** *Saftige Kartoffelknödel, begleitet von cremiger Champignonrahmsauce – mild und wunderbar aromatisch.*	***6,30***
303	***Semmelknödel mit Champignonrahmsauce*** *Hausgemachte Semmelknödel, dazu eine feine Rahmsauce mit frischen Champignons – zum Reinschlemmen gut!*	***6,30***
304	***Spätzle mit Bratensoß'n*** *Frisch gedrehte Spätzle mit bayrischer Bratensoß'n – einfach, aber sooo gut!*	***5,60***
305	***Kinderkäsespätzle*** *Cremige Spätzle mit zartschmelzendem Allgäuer Bergkäse, fein abgeschmeckt – Lieblingsgericht für Groß und Klein!*	***6,30***
306	***Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln*** *Knusprig paniertes Schnitzel, dazu goldbraune Bratkartoffeln und ein Klecks Ketchup – das schmeckt jedem Kind!*	***8,60***
307	***Kinderschnitzel mit Spätzle*** *Unsere kleine Schnitzelportion, begleitet von Spätzle und würziger Bratensoß'n – da strahlen Kinderaugen!*	***11,60***
308	***Kinderschnitzel mit Käsespätzle*** *Knuspriges Kinderschnitzel, serviert mit käsigen Spätzle – eine unschlagbare Lieblingskombination!*	***11,60***

Kinderdessert

309	***Llunka - Eis im Becher.*** *Zwei Kugeln, Vanille- und Schokoladeneis*	***3,80***
310	***Mickey Maus -*** *Zwei Kugeln Vanilleeis und Schokoladensauce*	***3,80***
311	***Mit Sahne (+0,80 €)***	***0,80***

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Vorspeisen

40	***Rote Bete mit Ziegenkäse*** *In Balsamico-Essig aus Modena, frischem Knoblauch, Blütenhonig, Salz und Pfeffer marinierte Rote Bete, serviert mit griechischem Ziegenkäse in Würfeln, hausgemachtem Tzatziki und nativem Olivenöl extra.*	***9,80***
41	***Griechische Pastenvariation*** *Tzatziki, Taramosalata (griechische Kaviarcreme), scharfe Fetacreme und mediterranes Auberginengemüse. Dazu Peperoni, Oliven, gefüllte Weinblätter, Gurken, natives Olivenöl und frisches Baguette.*	***13,80***
42	***Ziegenkäse (4 Stück)*** *Gegrillter Ziegenkäse auf frischem Salat mit Kirschtomaten, kandierten Orangen à la Mama, Balsamico-Crema und frischer Petersilie.*	***14,60***
43	***Vorspeisen Mix (für eine Person)*** *Tzatziki, Taramasalata, gefüllte Weinblätter, Schafskäsepaste, Oliven, Riesenbohnen, Rote Bete, eingelegte Peperoni, mediterranes Auberginengemüse, Gurken, Kirschtomaten, griechischer Feta und frisches Baguette.* ***Für 2 Personen: 28,50***	***16,40***

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Salate

15 Hoigata-Salat **14,90**

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, frischen Gurken, hausgemachten eingelegten Gurken, Mais, Karotten, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Radieschen und knusprigen Croûtons. Dazu gebratene Hähnchenbruststreifen in knuspriger Sesam-Sonnenblumenkernkruste.

16 Mediterraner Gambas-Salat **15,80**

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, frischen Gurken, hausgemachten eingelegten Gurken, Mais, Karotten, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, 8 gegrillten Gambas, Radieschen, Feta-Ziegenkäse-Würfeln und knusprigen Croûtons. Dazu süßer Chili-Dip

17 Rinderstreifen-Salat **15,90**

Bunte Blattsalate mit Zitronendressing, frischen Gurken, hausgemachten eingelegten Gurken, Mais, Karotten, Kirschtomaten, gebratenen Wiesenchampignons, Oliven, Radieschen, Peperoni und knusprigen Croûtons. Dazu gebratene Rinderlendenstreifen.

18 Griechischer Bauernsalat **13,90**

Strauchtomaten, frische Gurken, rote Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven und griechischer Feta in Würfeln, verfeinert mit Oregano und nativem Olivenöl, bestreut mit frischer Petersilie. Dazu frisches Baguette.

19 Hausgemachtes Baguettebrot **1,50**

Hausgemacht und täglich frisch in unserem Backofen gebacken.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Hauptgerichte

101 ***Gefüllte Aubergine*** 🌿 ***vegetarisch*** — ***16,40***
Zarte Ofenaubergine, gefüllt mit mediterran gewürztem Gemüse und serviert auf einer aromatischen Tomatensauce. Bestreut mit grob geriebenem Ziegenkäse und feiner Petersilie, dazu knusprige Bratkartoffeln, hausgemachtes Tzatziki und natives Olivenöl extra.

102 ***Putenfilet vom Grill*** — ***17,50***
Zartes Putenfilet vom Grill mit feiner hausgemachter Geflügelsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln und ein bunter Beilagensalat.
Mit hausgemachter Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle 19,60

103 ***Kalbfleischpflanzerl*** — ***14,80***
Zwei gegrillte Kalbfleischpflanzerl mit kräftiger Dunkelbiersauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und Tzatziki.
Wahlweise mit knusprigen Bratkartoffeln · 15,90

104 ***Schnitzel*** — ***18,60***
Paniertes Schnitzel vom Strohschwein, in Butter gebraten, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, würzigem Barbecue-Dip und einem gemischten Beilagensalat. ***Mit hausgemachtem Kartoffelsalat: 18,60.***
Mit hausgemachten Spätzle und hausgemachter Bratensauce: 21,80
Mit knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Champignon-Rahmsauce: 22,90

105 ***Kässpatzen*** 🌿 — ***15,60***
Hausgemachte Allgäuer Kässpatzen aus Bauernhofeiern, in Fassbutter geschwenkt und mit drei ausgewählten Käsesorten – Bergkäse, Limburger und Emmentaler – verfeinert. Serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln und frischem Salat.

106 ***Loup de mer (Wolfsbarschfilet) vom Grill*** — ***21,50***
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Fischpaste, Peperoni und Zitronensauce, dazu hausgemachten Kartoffelsalat und gemischter Krautsalat mit Olivenöl.

107 ***Allgäuer Zwiebelrostbraten (Rinder Rumpsteak 220 gr)*** — ***28,60***
Jungstierfilet vom Angusrind mit Zwiebel-Schalottensauce, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat. ***Mit hausgemachte Butterspätzle 28,60***

🌿 ***vegetarisch. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.***

WIRTSHAUS ZUM HOIGATA
Seit 1985
MEMMINGEN

Hoigata Spezialitäten

101 Rahmschwammerl 🌿 **15,80**
Hausgemachte Semmelknödel mit cremigen Champignon-Rahm-Sauce, verfeinert mit frischer Petersilie. Dazu ein bunter Salat.

102 Schwäbische Maultaschen **16,40**
In Butter goldbraun gebratene Maultaschen mit herzhafter Fleisch-Spinat-Füllung, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und hausgemachter Dunkelbiersauce. Dazu ein frisches Salatbouquet.

103 Maultaschen in Champignonrahmsauce **17,50**
In Butter goldbraun gebratene Maultaschen mit herzhafter Fleisch-Spinat-Füllung, serviert mit cremiger Champignonrahmsauce und hausgemachten Röstzwiebeln. Dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat und ein frisches Salatbouquet.

104 Hähnchenbrust mit frischem Basilikum-Pesto **17,80**
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus regionaler Aufzucht, angerichtet auf cremigem Basilikum-Pesto, mit feiner Geflügelsauce und frischer Petersilie. Dazu goldbraune Bratkartoffeln und ein bunter Beilagensalat.
Variante mit, Geflügelsauce Bratkartoffeln und Beilagensalat 17,50
Variante mit Pilsener-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat 19,80

105 Schweinebraten **16,80**
Saftiger Schweinebraten aus dem Ofen mit kräftiger Bratensoße, große hausgemachten Semmelknödeln und frischem Krautsalat.

106 Moussaka **17,80**
Traditionelle griechische Moussaka aus zarten Auberginen, herzhaftem Rinderhackfleisch-Ragout und cremiger Béchamelsauce, im Ofen goldbraun gebacken. Serviert auf hausgemachter Tomatensauce mit mediterranen Kräutern, dazu griechischer Ziegenkäse in Würfeln. Verfeinert mit nativem Olivenöl extra und Petersilie, dazu ein frischer Beilagensalat.

107 Rinderleber vom Grill **17,50**
Zarte Rinderleber vom Grill, fein gewürzt und schonend gebraten, serviert mit hausgemachter Schalotten-Rotweinsauce, goldbraunen Bratkartoffeln, hausgemachten Röstzwiebeln und einem frischen Beilagensalat.
Variante mit hausgemachtem Kartoffelsalat 17,50

108 Rindergulasch **19,90**
Klassisches Rindergulasch, serviert mit hausgemachten Butterspätzle und einem bunten Beilagensalat.

🌿 ***vegetarisch. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.***

WIRTSHAUS ZUM HOIGATA

Seit 1983

MEMMINGEN

Nachspeisen

151 Schokokuchen mit Vanilleeis — **6,80**
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce.

152 Vanille-Panna-cotta — **5,80**
Cremige Panna-cotta mit echter Madagaskar-Vanille und feinem Zitrusaroma, angerichtet auf gerösteten Walnüssen und verfeinert mit Mirabellensoße.

153 Orangenkuchen mit Schokoladeneis — **6,80**
Hausgemachter Orangenkuchen, dazu cremiges Schokoladeneis auf gehackten Mandeln, mit Sahne und feiner Karamellsauce verfeinert.

154 Griechischer Joghurt mit Honig — **5,90**
Cremiger griechischer Joghurt, angerichtet auf einer Platte mit reichlich gehackten Walnüssen, großzügig mit Honig verfeinert und mit Puderzucker und Zimt bestreut.

155 Milchkuchen – Galaktobouriko — **6,80**
Griechischer Milchkuchen mit cremiger Grießfüllung, im Ofen mit feinen Teigblättern goldbraun gebacken, mit Puderzucker und Zimt bestreut. Dazu cremiges Vanilleeis auf gehackten Mandeln, Sahne und feine Karamellsauce.

156 Baileys-Becher — **6,80**
Cremiges Vanilleeis mit Baileys Irish Cream, Sahne und Schokoladensauce, gekrönt mit knusprigen Stückchen edler holländischer Schokolade.

157 Affogato. — **4,90**
Cremiges Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem, aromatischem Espresso.

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Stracciatella



158 Eisbecher mit einer Kugel — **2,00**

159 Eisbecher mit 2 Kugeln — **4,00**

160 Eisbecher mit 3 Kugeln — **6,00**

*** Mit Sahne** — **0,80**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholische Getränke

Biere Vom Fass

180	**Storchen Export Hell**	0,5 l	4,20
181	**Storchen Export Hell**	0,3 l	3,50
182	**Storchen Dunkel im Bierseidel**	0,5 l	4,30
183	**Storchen Dunkel**	0,3 l	3,50
184	**Weißstorch Hefeweizen**	0,5 l	4,30

Flaschenbiere

185	**Storchen Pils**	0,5 l	4,20
186	**Storchen Radler**	0,5 l	4,20
187	**Schneider Weisse Dunkel**	0,5 l	4,30
188	**Schneider Weisse Alkoholfrei**	0,5 l	4,30
189	**Löwenbräu Alkoholfrei**	0,5 l	4,30

Biermischgetränke

190	***Radler*** *– Bier mit Zitronenlimonade*	0,5 l	4,20
191	***Mohren*** *– Weizenbier mit Cola*	0,5 l	4,30
192	***Russ*** *– Weizen mit Zitronenlimonade*	0,5 l	4,30

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

200	**Storchenquell Wasser Classic**	0,5 l	3,80
201	**Storchenquell Wasser Classic**	0,25 l	2,90
202	**Frucade Zitrone/Orange**	0,5 l	4,20
203	**Frucade Zitrone/Orange**	0,3 l	3,20
204	**Frucade Cola Mix**	0,5 l	4,20
205	**Frucade Cola Mix**	0,3 l	3,20
206	**Coca Cola / Coca Cola Zero sugar**	0,5 l	4,20
207	**Coca Cola / Coca Cola Zero sugar**	0,3 l	3,20
208	**Apfelsaft** *100% Fruchtgehalt*	0,5 l	5,50
209	**Apfelsaft** *100% Fruchtgehalt*	0,3 l	3,50
210	**Orangensaft** *100% Fruchtgehalt*	0,5 l	5,50
211	**Orangensaft** *100% Fruchtgehalt*	0,3 l	3,50
212	**Johannisbeernektar Schwarz** *25-50 % Fruchtgehalt*	0,5 l	5,50
213	**Johannisbeernektar Schwarz** *25-50 % Fruchtgehalt*	0,3 l	3,50
214	**Maracujanektar** *25-50% Fruchtgehalt*	0,3 l	3,80
215	**Maracujanektar** *25-50% Fruchtgehalt*	0,5 l	4,80
216	**Traubensaft rot** *100% Fruchtgehalt*	0,3 l	3,80
217	**Traubensaft rot** *100% Fruchtgehalt*	0,5 l	4,80
218	**Apfelsaftschorle**	0,5 l	4,30
219	**Apfelsaftschorle**	0,3 l	3,30
220	**Orangensaftschorle**	0,5 l	4,30
221	**Orangensaftschorle**	0,3 l	3,50
222	**Johannisbeerschorle**	0,5 l	4,30
223	**Johannisbeerschorle**	0,3 l	3,50
224	**Maracujasaftschorle**	0,5 l	4,40
225	**Maracujasaftschorle**	0,3 l	3,60
226	**Traubensaftschorle**	0,5 l	4,40
227	**Traubensaftschorle**	0,3 l	3,60

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Weißweine aus Griechenland

		0,2 l	0,75 l
230	***Anemos | Weißwein, trocken*** *Anbaugebiet: Korinth. Rebsorten: Moschofilero & Roditis. Kristallklarer Weißwein vom Weingut Palivou mit grün-gelber Farbe und goldenen Reflexen. Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Apfel, Banane, Ananas und Limette. Am Gaumen weich, mit angenehmer Säure und fruchtigem Abgang.*	*5,50*	*19,50*
231	***Goldvine – Lantides Chardonnay | Weißwein, trocken*** *Anbaugebiet: Peloponnes. Rebsorten: Chardonnay. Feines Bouquet von weißen Blüten, weißem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen sauber und cremig, mit mittlerem Körper und frischer Säure. Im Abgang Noten von grünem Apfel und zarter Sahne.*	*5,80*	*21,80*
232	***Piccolo Mondo | Weißwein, halbsüß*** *Anbaugebiet: Nemea. Rebsorte: Moschofilero aus Mantinia. Leuchtend goldgelbe Farbe. Intensives Bouquet von Trauben und Rosen. Am Gaumen vollmundig und rund, mit erfrischender Säure. Aromen von gelben Früchten und Zitrus, begleitet von Honignoten und einem Hauch aromatischer Kräuter.*	*6,50*	*24,00*
233	***Oreinos Helios | Weißwein, trocken*** *Anbaugebiet: Koutsi (Nemea), Peloponnes. Rebsorten: 70 % Moschofilero (Mantinia), 30 % Sauvignon Blanc. Helles Zitronengelb. Frische Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, dazu Birne, Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen lebendig und ausgewogen mit feiner Säure, mineralischen Noten und elegantem, anhaltendem Abgang.*	*6,70*	*24,50*
234	***Biblia Chora | Weißwein, trocken*** *Anbaugebiet: Pangeo (Kavala). Rebsorten: 70 % Sauvignon Blanc, 30 % Assyrtiko. Aromatisch und frisch mit Noten von Maracuja, Pink Grapefruit, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen lebendig mit feiner Mineralität und elegantem Abgang.*	*8,50*	*32,50*
235	***Retsina | Weißwein, trocken*** *Anbaugebiet: Thessaloniki. Rebsorten: Savatiano & Roditis. Traditionell mit Kiefernharz verfeinert. Frisch und würzig, mit feinen Kräuter- und Harznoten, leicht fruchtig und mit charakteristischem, langem Abgang.*	*5,60*	

Die Jahrgänge können variieren. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Rotweine aus Griechenland

		0,2l	0,75 l
240	***Paranga | Rotwein, trocken*** *Anbaugebiet: Makedonien. Rebsorten: Merlot 50 %, Xinomavro 25 %, Syrah 25 %. Fruchtbetonte Cuvée mit Aromen von roten Beeren, Pflaume und feinen Gewürzen (Zimt, Nelke, grüner Pfeffer). Weich und ausgewogen mit lebendiger Säure und elegantem Abgang.*	***5,80***	***21,80***
241	***Piccolo Mondo | Rotwein, halbtrocken*** *Anbaugebiet: Korinthias, Peloponnes. Rebsorte: Agiorgitiko Kräftiges Rubinrot mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und reifer Pflaume. Am Gaumen fruchtbetont mit feinen süßen Gewürznoten (Zimt), sehr weichen Tanninen und einem milden, kirschbetonten Abgang.*	***6,40***	***24,00***
242	***Goldvine – Lantides | Rotwein, trocken*** *Anbaugebiet: Peloponnes. Rebsorte: Cabernet Sauvignon. Intensives, dunkles Purpurrot im Glas. In der Nase Aromen von dunkler Kirsche, Muskatnuss und feinen Nussnoten. Am Gaumen vollmundig, aromatisch und gut strukturiert mit harmonischem Abgang.*	***6,50***	***25,60***
243	***Mega Spileo – Cuvée III | Rotwein, trocken*** *Anbaugebiet: Peloponnes / Achaia. Rebsorten: 40 % Mavrodaphne · 40 % Cabernet Sauvignon · 20 % Agiorgitiko. Tiefes Purpurrot mit dunklem Kern. In der Nase intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit Anklängen von Fruchtsirup, Schokolade, Vanille und einem Hauch Kokos. Langer, harmonischer Abgang.*	***7,60***	***29,00***
244	***Amethystos | Rotwein, trocken*** *Anbaugebiet: Drama (Nordgriechenland). Rebsorten: 70 % Cabernet Sauvignon · 20 % Merlot · 10 % Agiorgitiko. Intensives Purpurrot im Glas. Aromen von reifen Beeren und feiner Bitterschokolade. Vollmundig und harmonisch, im Barrique gereift, mit dezenten Holznoten und langem Abgang.*	***8,30***	***32,00***

Die Jahrgänge können variieren. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Rosé-Weine aus Griechenland

		0,2 l	0,75 l
245	**Oreinos Helios Rosé | Roséwein, trocken** *Anbaugebiet: Korinthia. Rebsorte: Agiorgitiko.* *Leuchtendes, kräftiges Rosé im Glas. In der Nase frische Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren, begleitet von zarten floralen Noten. Am Gaumen frisch und fruchtbetont mit angenehmer Säure und feiner Kirschfrucht im Abgang – ein unkomplizierter, sehr zugänglicher Rosé.*	5,80	21,80
246	**Katogi Averoff Rosé | Roséwein, halbtrocken** *Anbaugebiet: Metsovo. Rebsorte: Xinomavro.* *Zartrosa Farbe im Glas. In der Nase florale Noten und rote Früchte wie Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen ausgewogen und feinfruchtig, mit milder Säure und einer angenehm dezenten Süße im Abgang.*	6,80	25,50

Hauswein - Offene Weine

		0,2 l	0,5 l
247	**Kleoni | Weißwein, trocken** - *Rebsorten: Roditis, Savatiano.*	5,60	12,50
248	**Apelia | Rotwein, trocken** - *Rebsorten: Agiorgitiko, Syrah.*	5,60	12,50
249	**Apelia Black Label | Rotwein halbsüß.** - *Rebsorten: Agiorgitiko.*	5,60	12,50
250	**Retsina | Weißwein, trocken** – *Rebsorten: Savatiano und Roditis*	5,60	12,50
251	**Weinschorle - (weiß oder rot - 0,3 l -3,90 €)**	3,90	7,80
252	**Prosecco DOC / Prosecco Rosé DOC**	4,30	
253	**Winzer-Glühwein - (rot) 0,3 l – 3,70 €**		

Champagner und Prosecco

254	**Prosecco Treviso DOC**	0,75 l	18,70
255	**Brut Dargent Chardonnay** *Crémant de Bourgogne*	0,75 l	23,80
256	**Valdo** - *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut*	0,75 l	29,50
257	**Moët & Chandon** *Brut Impérial Champagner*	0,75 l	89,00

Die Jahrgänge können variieren. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Aperitifs

270	**Aperol Spritz / Lemoncello Spritz**	6,80
271	**Hugo**	6,80



Longdrinks | Liköre

272	**Gin/Tonik - Bombay London Dry Gin** *Vol. 40 %*	6,80
273	**Wodka Lemon - Vodka Absolut Schweden** *Vol. 40%*	7,50
274	**Baileys Vol.** | *17%, 4 cl*	4,50
275	**Limoncello** | *2cl*	3,90

Whiskey | Gin | Vodka

276	**Johnny Walker Black Label** *40% | 12 Jahre*	2 cl	4,00
277	**Bombay London Dry Gin** *Vol. 40 %*	4 cl	6,30
278	**Vodka Absolut Schweden** *Vol. 40%*	4 cl	4,50

Cognac | Brandy | Schnäpse | Bitter

279	**Williams Christ (Willi)** *40 % Vol*	2 cl	3,50
280	**Obstler** | *40 % Vol*	2 cl	3,50
281	**Contreau** | *40 % Vol*	2 cl	3,60
282	**Metaxa 7★** | *38 % Vol*	2 cl	5,50
283	**Hennessy** | *40 % Vol*	2 cl	6,00
284	**Ramazotti / Jägermeister** | *30 % Vol / 35 % Vol*	2 cl	3,50
285	**Grappa Moscato / Averna** | *40% Vol / 32% Vol*	2 cl	3,50
286	**Griechischer Ouzo Plomari** | *40 % Vol*	2 cl	2,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Heiße Getränke

450	**Kaffee**	2,80
451	**Milchkaffee**	3,80
452	**Espresso**	2,40
453	**Espresso doppio**	3,50
454	**Espresso Macchiato**	2,80
455	**Latte Macchiato**	3,80
456	**Cappuccino**	3,50
457	**Heiße schokolade**	3,80
458	**Tasse Tee** *Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee, Grüner Tee, Ingwer Limette*	3,50

🍺 ***Vergelt's Gott und herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns im Hoigata!***

Schön, dass Sie bei uns eingekehrt sind – wir hoffen, Sie hatten a guade Zeit

bei gutem Essen und gemütlicher Wirtshaus-Atmosphäre. 🙂

Folgen Sie uns gerne auch auf unseren sozialen Netzwerken

🌐 ***Google*** · 📘 ***Facebook*** · 📸 ***Instagram***

Bis bald auf a Wiederseh'n! 🍻

Ihr Hoigata-Team

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.