VORSPEISEN starters

Knackiger Herbstsalat mit unserem Hausdressing autumn salad with our house dressing	9,50 €
-wahlweise mit Garnelen optionally with shrimps	18,50 €
- wahlweise mit Hähnchen optionally with chicken	15,50 €
Ceasar Salat mit Parmesan und Knoblauch Baguette (wahlweise mit Hähnchenbrust) ceasar salad with parmesan and garlic baguette (optionally with chicken breast)	ohne 10,50 € mit 17,50 €
Carpaccio vom Rind mit Pesto Vinaigrette, Parmesan und Salat beef carpaccio with pesto vinaigrette, parmesan and salad	14,50 €
Rote Beete Carpaccio mit gegrilltem Schafskäse und Walnüssen auf Pesto Vinaigrette beetroot carpaccio with grilled sheep's milk cheese and walnuts on pesto vinaigrette	13,50 €
Entenbrust Carpaccio mit marinierten Äpfeln und Preiselbeer Vinaigrette duck breast carpaccio with marinated apples and lingonberry vinaigrette	13,50 €

SUPPEN soups

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage beef stock with insert	5,80 €
Kürbiskokossuppe (vegan) pumpkin coconut soup (vegan)	5,80 €

Brotzeitkarte brotzeit map (Dazu reichen wir Brot und Butter – served with bread and butter)

Brotzeitplatte brotzeit plate	14,50 €
Käseplatte cheese plate	16,50 €
Kleiner gemischter Salat small mixed salad	5,50 €
bayerischer Wurstsalat bavarian sausage salad	12,50 €
Schweizer Wurstsalat swiss sausage salad	13,50 €
Hausgemachtes Tatar vom Rind mit geröstetem Brot homemade beef tartare with toasted bread	23,50 €

FISCHGERICHTE fish courses

Lachsfilet auf Gemüsebett mit Basmatireis und Weißweinsoße salmon fillet on a bed of vegetables with basmati rice and white wine sauce	26,50 €
Tagliatelle mit gegrillten Garnelen tagliatelle with grilled shrimps	20,50 €

HAUPTGERICHTE main courses

KLASSIKER:

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites, dazu Saisongemüse 26,50 €
wiener schnitzel from the calf with french fries and seasonal vegetables

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse 21,50 €
schnitzel “Wiener Art” from the pork with french fries and vegetables

Hummels Geheimnis:

Schweinemedaillons mit Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln, Speck & Röstzwiebel 24,50 €
Hummels secret: pork medallions with mushroom cream sauce, fried potatoes, bacon & roasted onions

Surf & Turf – Rinderlende & Garnelen dazu Kräuterbutter und Knoblauchbaguette 35,50 €
Surf & Turf – sirloin steak & prawns served with herb butter and garlic baguette

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel 34,50 €
roast beef with onions and fried potatoes

Rosa Rindersteak mit Steinpilzen, Rösti und Gemüse 33,50 €
medium-rare beef steak with porcini mushrooms, rösti and vegetables

Schweinefilet mit Pfifferling Soße, frischen Spätzle und knackigem Gemüse 24,50 €
pork tenderloin with chanterelle sauce, fresh spätzle and crisp vegetables

VEGETARISCHE GERICHTE vegetarian dishes

Tagliatelle mit Trüffel-Sahnesauce 21,50 €
tagliatelle with truffle cream sauce and fresh truffle

Tagliatelle mit Steinpilzen 16,50 €
tagliatelle with porcini mushrooms

BURGER TIME!

Alle Burger servieren wir mit Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes und Cole Slaw Salat
we serve all burgers with french fries or sweet potato fries and cole slaw salad

Cheese Burger - 180g Rindfleisch mit Käse, Tomaten, Speck, Essiggurken, Zwiebeln und Salat 18,50 €
cheese burger - 180g beef with cheese, tomatoes, bacon, pickles, onions and salad

Herbstburger mit 180g Rind, karamellisierten Zwiebeln, Preiselbeeren, Camembert und Salat 22,50 €
autumn burger with 180g beef, caramelized onions, lingonberries, camembert and salad

„ERC INGOLSTADT“ Smash Burger mit Essiggurken, Zwiebeln und Spezialsoße 18,50 €
ERC INGOLSTADT smash burger with pickles, onions and special sauce

KINDERGERICHTE children courses

Schnitzel mit Pommes schnitzel with french fries	10,50 €
Pasta mit Tomatensoße pasta with tomato sauce	7,50 €
Pommes Frites french fries	6,50 €

DESSERT dessert

Vanilleeis mit Baileys und heissem Espresso vanilla ice cream with baileys and hot espresso	8,50 €
Schokoladensouffle dazu Vanilleeis chocolate souffle with vanilla ice cream	7,50 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis home made kaiserschmarrn with stewed plums and vanilla ice	9,50 €