

The background of the entire page is a vibrant, repeating pattern of tropical leaves. The leaves are in various shades of green, yellow, and blue, creating a lush and inviting atmosphere. The leaves are stylized and layered, giving a sense of depth and texture.

Herzlich willkommen
im
Restaurant Bar Café Maihölzli

Speise- und Getränkekarte

Maihölzli 4
6331 Hünenberg
041 554 53 03
www.restaurant-maihoelzli.ch

Vorspeisen / Aperero / Tapas

Grüner Blattsalat Gemischter Blattsalat mit Cherrytomätli an französischer oder italienischem Hausdressing	9.00
Gemischter Salat Gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing	11.00
Burrata Salat Cherrytomätli, Rucola, Burrata, Pesto, Olivenöl, Balsamico	15.00
Blätterteig-Pastetli Mit Gemüse an Rahmsauce	16.50
Gambas al Ajillo Crevetten in Olivenöl und Knoblauch zubereitet	20.00
Maihölzli Plättli Gemischtes kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	26.00
Zuger Currywurst Zuger Chriesiwurst vom Roggenmoser, an hausgemachter Currysauce	16.50
Kokos-Rüebli-Ingwersuppe Hausgemachte Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Ingwer	12.50
Angus Beef Tatar 70 gr. 26.00 140 gr. 36.00 Mild oder Rassig mit Toast und Butter	
Portion Pommes Frites mit Gwürz vom Sörenberg	8.00

Inkl. Mwst

Auf Vorbestellung:

Chinoise Fondue à discretion **59.00**

Grüner Salat * Fondue Chinoise mit handgeschnittenem Schweine-, Kalbs-, Rinds-, Pouletfleisch, vier versch. Saucen, Pommes Frites * Dessert nach Wahl

Liebe Gäste,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Schweinefleisch, Kalbsfleisch, Poulet
Rindfleisch
Vorderschinken, Salami, Chorizo, Speck, Wurst
Crevetten, Egli

Schweiz
Uruguay, Paraguay, Argentinien, Schweiz
Schweiz, Italien, Spanien
Vietnam, Schweiz

Hauptspeisen

Pulled Pork - Burger Im Brioche-Bun mit Coeslawsalat, dazu Pommes Frites mit em Gwürz vom Sörenberg	27.50
Maihölzli - Cheeseburger Rindsburger, Cheddar, Tomaten, Salat, Gurke, picante Haussauce dazu Pommes Frites mit em Gwürz vom Sörenberg	29.50
Maihölzli - Vegiburger Hausgemachtes Gemüsepaty mit Tomaten, Salat, Gurke, Coctailsauce dazu Pommes Frites mit em Gwürz vom Sörenberg	26.50
Cordon-Bleu Vom Schwein, paniert mit Vorderschinken und Bündner Bio-Bergkäse dazu Pommes Frites mit em Gwürz vom Sörenberg	32.50
Kalbsgeschnetzeltes «Züri-Art» an feiner Champignonrahmsauce mit Rösti-Frites und Gemüse	42.00
Maihölzli - Entrecôte Ca. 220gr. Mit hausgemachter Kräuterbutter vom Glaubenberg dazu Pommes Frites mit em Gwürz vom Sörenberg und Gemüse	38.50
Salatschüssel Maihölzli	15.00
- mariniertes Pouletspiessli	23.50
- Crevettenspiessli	25.00
- hausgemachtes Falafelspiessli (Vegi/Vegan)	21.50
Egli-Fischknusperli Vom Tropenhuus Fruttigen, mit Knobli-Mayo, dazu Pommes Frites, Reis oder Salat	28.50
Zanderfilet An Mandelbutter, mit Weissweinisotto	27.50
Gemüse – Thai - Curry mit Cashewnüssen, dazu Jasminreis (Vegi/Vegan)	26.50
- mit Poulet	29.50
- mit Crevetten	31.50
Gorgonzola-Birnen-Risotto (vegi/vegan ohne Gorgonzola) Feines Risotto mit Birnen und Gorgonzola, dazu Baumnußbrösel	28.00
Linguine all'abruzzese Nudeln an feiner Rahmsauce mit Rindshuft-Streifen in Whisky flambiert	29.00
Delizie al Tartufo (vegi) Frische runde Ravioli an feiner Rahmsauce mit gehacktem Trüffel im Trüffelaromaöl	28.00

inkl. MwSt.

Pizzas

Pizza Margherita	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Prosciutto	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken	
Pizza Prosciutto e Funghi	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons	
Pizza Quattro Stagione	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Peperoni	
Pizza Calzone	25.00
Zugedeckt, Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Pesto	
Pizza Napoli	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen	
Pizza Salami	20.50
Tomatensauce, Mozzarell Salami dolce	
Pizza Diavola	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, schwarze Oliven	
Pizza Mascarpone e Crudo	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken	
Pizza Profumata	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomäti, Rucola, Parmaschinken, Grano Padano-Splitter	
Pizza Gorgonzola Bianca	23.00
Mozzarella, Speck, Gorgonzola	
Pizza Garibaldi	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami dolce, Kräuterbutter vom Glaubenberg	
Pizza al Tonno	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln	
Pizza Hawaii	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	
Pizza Mafioso	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Parmaschinken	
Pizza Tartufo	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rucola, gehackter Trüffel im Trüffelaromaöl	
Pizza Real	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Knobli, Olivenöl	
Pizza Capriciosa	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Sardellen, Spiegelei	
Pizza Burrata	25.00
Tomatensauce Mozzarella, Cherrytomäti, Burrata, Rucola, Olivenöl, Balsamico	
Pizza Pulled Pork	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Pulled Pork, Balsamico	
Pizza di Verdure	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, versch. Gemüsesorten	
Pizza Maihölzli	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletstreifen, Kräuterbutter vom Glaubenberg	

Gipfeli & Süsses

Buttergipfeli	2.00
Laugengipfeli	2.00
Mehrkorngipfeli	2.00
Gipfeli vegan	2.00

Kuchen / Muffins / Patisserie aus der Vitrine - Preis gemäss ausschrieb

+ Schlagrahm	1.50
--------------	------

Desserts

Hausgemachtes Klassisches Tiramisu im Gläsli	6.50
Hausgemachtes Passionsfruch-Mango - Panna Cotta im Gläsli	6.50
Affogato, Vanillekugel mit Espresso	8.00
Vodka-Sorbet, Zitronensorbetkugel mit Vodka	8.00
Coupe Dänemark, Zwei Kugeln Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm	9.50

Glace von «Eis die lait» (Hofglace) **im Kübeli** (100 ml)

	6.00
Cookie	
Espresso	
Schokolade	
Vanille	
Stracciatella	
Joghurt/Brombeer	
Haselnuss	
+ Schlagrahm	1.50

Kalte Getränke

	2dl	3dl	5dl	1lt
Wasser still (gefiltrert)	2.20	3.20	4.20	6.20
Wasser mit Kohlensäure (gefiltrert)	3.20	4.20	5.20	8.20
Hausgemachter Eistee	3.80	4.80	5.80	10.50
Rhazünser Premium, mit Kohlensäure, 0,8 lt.				6.50
Arkina blau Premium, still, 0,8 lt.				6.50
Coca Cola, 0,33 lt.				5.00
Coca Cola Zero, 0,33 lt.				5.00
Fanta Orange, 0,33 lt.				5.00
Sprite, 0,33 lt.				5.00
Rivella rot, 0,33 lt.				5.00
Rivella blau, 0,33 lt.				5.00
Alpinesse Tonic Water, 0,2 lt.				5.00
Alpinesse Bitter Lemon, 0,2 lt.				5.00
Apfelschorle, 0,33 lt.				5.00
El Tony Mate, 0,33 lt.				5.00
Red Bull, 0,25 lt.				5.50
Michel Orangensaft, 0,2 lt.				4.90
Michel Ananassaft, 0,2 lt.				4.90

Bier & Aperitifs mit oder ohne Alkohol

	2dl	3dl	5dl	
Feldschlösschen Lager / Panaché, frisch gezapft	3.90	4.90	5.90	
Schneider Weisse Original, 0,5 lt				6.00
San Miguel Fresca, 0,33 lt.				6.00
Guinness Draught Stout, 0,33 lt.				6.00
Möhl Apfelwein Trüb, Teilvergoren, 0,5 lt				6.00
Möhl Apfelwein Trüb, Alkoholfrei, 0,5 lt				6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei, 0,33 lt.				5.00
Fever-Tree, Ginger Beer, Alkoholfrei, 0,20 lt.				5.00
San Pellegrino Sanbitter rot, 0,1 lt.				4.70
Crodino Biondo, 0,175 lt.				4.90

inkl. MwSt

Weisswein

	1dl	7,5dl
Villa Antinori Bianco, Trebbiano, Toscana, Italien	5.30	39.00
Pinot Grigio DOC, Villa Borghetti, Venetien, Italien	5.40	40.00
Chardonnay, Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	6.10	45.00
Païen Heida du Valais, Cave Clavien Sa, Sion, Schweiz	6.20	46.00
Staatsschreiber, Cuvée Blanc Prestige AOC, Zürich, Schweiz	6.20	46.00
Epesses, La République 7dl, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz	6.50	47.00
Riesling-Silvaner, Kaiserin, Kaiserspan, Gelfingen, Schweiz	6.60	48.00
Lugana I Frati, Cà dei Frati DOC, Lugana, Italien		52.00
Suter's Pinot Gris, Hünenberg, Schweiz	7.30	54.00
Sauvignac 6331, C. Kelter & X. Werder, Hünenberg, Schweiz	7.30	54.00
Sauvignon Blanc, Schloss Trostburg, Brunner Eich, Schweiz	7.70	57.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc, Wallis, Schweiz		58.00

Roséwein

11 Minutes Rosato, Pasqua, Veneto, Italien	6.00	44.00
AIX, Coteaux d'Aix en Provence, Frankreich		48.00
Miraval, Côtes de Provence, Frankreich	7.10	52.00
Whispering Angel, Château d'Esclans, Frankreich	7.60	56.00

Schaumwein

Prosecco, VIVO Spumante extra dry DOC, Italien	7.00	46.00
Prosecco, La Gioiosa et amorosa 0,0 Vol. Alcohol, Italien	6.80	45.00
Vino Spumante Rosé extra dry, Raphael dal Bo, Bio, Italien		46.00
Villa Franciacorta, Emozione Millesimato, Brut, Italien		75.00
Moët & Chandon Ice Imperial, Frankreich		95.00

inkl. MwSt

Rotwein

	1dl	7,5dl
Primitivo Puglia IGT, Vinicola Mediterranea, Italien	5.10	37.00
Lavignone Barbera d'Asti DOC, Piemont, Italien	5.60	41.00
Quinta Nova Unoaked, Douro, Portugal		42.00
Tamaral Roble, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien	6.00	44.00
Kuhvée, Schwarz, Burgenland, Österreich		47.00
Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	6.50	48.00
Insoglio del cinghiale, Campo di sasso, Toscana, Italien	6.80	50.00
La Mascaronne, Syrah, Côtes de Provence, Frankreich		52.00
Rocca Rubia Riserva, Santadi, Carignano del Sulcis, Italien	7.30	54.00
Le Volte dell' Ornellaia, Toscana, Italien	7.30	54.00
Casalforte, Amarone della Valpolicella,DOC, Italien		57.00
Ripasso, Zenato, Vallpolicella, Italien		61.00
Veran, Finca Biniagual, Mallorca, Spanien	8.90	66.00
Malbec Pinot, Brunner, Eichberg Sempachersee, Schweiz	8.90	66.00
Whisba Tempranillo, Rodriguez&Sanzo, 18 Monate im Whisky-Fass, Spanien		75.00
Mauro Cosecha, Castilla y Leon, Spanien		80.00
Suzzane Rioja DOC, Oxer Bastegeta, Spanien		82.00
Aalto, Ribera del Duero, Spanien		86.00
Clio, Bodegas El Nido, Jumilla, Spanien		92.00
Merlot Cuvée, Quattromani, Ticino, Schweiz		94.00
Alion, Ribera del Duero, Tempos Vega Sicilia, Spanien		125.00
Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana, Italien		155.00

Inkl. Mwst

Kaffee

Ristretto	4.60
Espresso	4.80
Espresso Macchiato	4.90
Espresso doppelt	6.00
Kaffee crème	4.80
Schale	5.60
Schale dunkel mit doppeltem Espresso	6.50
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.60
Chai Latte	5.60
Iced Coffee	4.80
Iced Latte	5.60
auf Wunsch sämtliche Milchgetränke mit Hafermilch	
+ Aromasirup Amaretto	0.50
+ Aromasirup Caramel	0.50
+ Schlagrahm	1.50
Coretto Grappa	7.00
Carajillo (flambierter Brandy mit Espresso abgelöscht)	7.50
Kaffee/Tee mit Schuss (Zwetschgen, Träsch, Chrüter)	6.90
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.00
Kalte Schokolade / Ovomaltine	5.00
Babyccino (warme Milch mit Schaum, darüber Schokopulver gestreut)	2.00

Tee – Eilles Diamond im Pyramidenbeutel

Bio English Breakfast – Schwarztee	4.80
Bio Verbenia – Eisenkraut, Zitronenmelisse und Lemonmyrtle	4.80
Grüntee Asia Superior	4.80
Hagenbutte mit Hibiskus	4.80
Ingwer-Orangenpassion	4.80
Kamillenblüten	4.80
Pfefferminzblätter	4.80
Rooibos Vanille – Rotbusch mit Vanille	4.80

inkl. MwSt

Grappa

4cl

Sap, Brunello di Montalcino, 40%	8.50
Nonino, 41%	10.50
Berta Tre Soli Tre, 43,5%	13.50

Liköre

4cl

Amaretto di Saronno, 28%	7.50
Limoncello, 25%	6.00

Apéro Drinks

4cl

Campari Soda, 25%	8.50
Campari Orange, 25%	9.50
Lillet Spritz, 17%	11.00
Lillet Berry Spritz, 17%	12.00
Apérol Spritz, 15% (auch Alkoholfrei Fr. 11.00)	12.00
Limoncello Spritz, 25%	12.00
Pink Lady Ginfinity, 40%	14.00
Walden Aperosa	10.50
Hugo (auch Alkoholfrei, Fr. 11.00)	12.00
Negroni	15.00
Tony Mate – Turbo mit Vodka	10.00
Weisswein gespritzt, süss oder sauer	7.50
Calimocho, Rotwein mit Cola	8.00
Tinto de Verano, Rotwein mit Citro	8.00

inkl. MwSt

Gin	4cl
Hendrick's, 41,4%	8.00
Nordés Atlantic Galician, 40%	8.50
Walden Dry, Obwalden, Bio, mit Hibiskusblüten, 42%	9.50
Walden Barrel, Obwalden, mit rotem Pfeffer, 44%	12.50
Ginfinity, Hünenberg, 40%	9.50
Tanqueray 0,0 Alkoholfrei	8.50
+ Zusatz Softdrink	4.50

Vodka	4cl
Absolut, 40%	7.50
Belvedere, 40%	9.50
Walden, Obwalden, 40%	10.00
+ Zusatz Softdrink	4.50

Whisky	4cl
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee, 40%	8.00
Chivas Regal 12y, 40%	9.00
Glennfiddich 12y Single Malt, 40%	9.50
Laphroaig 10y Islay Single Malt Scotch, 40%	10.50
ChickenHill Rare Single Malt, Hünenberg, 40%	11.00
ChickenHill Smoke Edition, Hünenberg, 40%	12.50
ChickenHill Port Barrel, Hünenberg, 40%	12.50
+ Zusatz Softdrink	4.50

Wermut	4cl
Martini Bianco, 15%	6.50
Martini Rosso, 15%	6.50
Cynar, 16,5%	6.50

Rum	4cl
Havana Club Especial, 40%	7.50
+ Zusatz Softdrink	4.50

Brandy	4cl
Osborne Veterano, 30%	7.50
Carlos I Gran Reserva, 40%	9.50