

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, with some having distinct white veins. They are arranged in a dense, overlapping manner, creating a lush, jungle-like feel. In the center of the page, there is a large, dark green circle that serves as a backdrop for the main text.

Herzlich willkommen
im
Restaurant Bar Café Maihölzli

Speise- und Getränkekarte

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

Vorspeisen / Apero / Tapas

Grüner Blattsalat Gemischter Blattsalat mit Cherrytomätlī an französischer oder italienischem Hausdressing	8.50
Gemischter Salat Gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing	10.50
Burrata Salat Cherrytomätlī, Rucola, Burrata, Pesto, Olivenöl, Balsamico	14.50
Blätterteig-Pastetli Mit Gemüse an Rahmsauce	16.50
Gambas al Ajillo Crevetten in Olivenöl und Knoblauch zubereitet	19.50
Maihölzli Plättli Gemischtes kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	25.00
Zuger Currywurst Zuger Chriesiwurst vom Rogenmoser, an hausgemachter Currysauce	16.50
Kokos-Rüebli-Ingwersuppe Hausgemachte Rüebli-suppe 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

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 Coleslawsalat, 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
Kalbssteak an feiner Morchelsauce Ca. 200gr., dazu panierte Kroketten und Gemüse	47.50
Salatschüssel Maihölzli	15.00
- mariniertes Pouletspiessli	23.00
- Crevettenspiessli	24.00
- hausgemachtes Falafelspiessli (Vegi/Vegan)	21.50
Egli-Fischknusperli Vom Tropenhuus Fruttigen, mit Knobli-Mayo, dazu Pommes Frites, Reis oder Salat	28.00
Zanderfilet An Mandelbutter, mit Weissweinsrisotto	27.00
Chili sin Carne (Vegi/Vegan) mit Linsen, roten Bohnen, Mais, dazu Reis	25.00
Risotto di bordi (Vegi/Vegan ohne Feta) Feines Randenrisotto mit Rucola, Feta- und gerösteten Haselnussbröseln	26.00
Linguine all'abruzzese Nudeln an feiner Rahmsauce mit Rindshuft-Streifen in Whisky flambiert	29.00
Tortellone alla zucca Vegi Frische Tortellone mit Kürbisfüllung an feiner Kürbisrahmsauce	27.00

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

inkl. MwSt.

Pizzas

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

Pizza Ladysize -3.00, Kindergrösse -6.00, Take away -3.00

Inkl. Mwst

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)

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

Kalte Getränke

	2dl	3dl	5dl	1lt
Wasser still (gefiltert)	2.00	3.00	4.00	6.00
Wasser mit Kohlensäure (gefiltert)	3.00	4.00	5.00	8.00
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	3.80	4.80	5.80	
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, Venezie, 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	7.10	52.00
Suter's Pinot Gris, Hünenberg, Schweiz	7.30	54.00
Solaris 6331, C. Kelter & X. Werder, 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	6.50	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	5.70	42.00
Tamaral Roble, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien	6.00	44.00
Kuhvée, Schwarz, Burgenland, Österreich	6.40	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	7.10	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	7.70	57.00
Ripasso, Zenato, Vallpolicella, Italien	8.20	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, Oxe Bastegeta, Spanien		82.00
Aalto, Ribera del Duero, Spanien		86.00
Merlot Cuvée, Quattromani, Ticino, Schweiz		86.00
Alion, Ribera del Duero, Tempos Vega Sicilia, Spanien		120.00
Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana, Italien		160.00
Valbuena 5°, Ribera del Duero, Vega-Sicilia, Spanien		195.00

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	6.00
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