HAHNDORF INN
汉多夫餐厅

在南澳大利亚品味巴伐利亚

汉多夫餐厅拥有超过150年历史，传统的、友好的家族企业。在这里可以品味到独特的历史、文化和餐饮。优质的服务和正宗的美食、当地取材并精选来自巴伐利亚和奥地利的精品独立供应商让我们引以为豪。

2014 South Australian Tourism Awards

SOUTH AUSTRALIA

ACCREDITED TOURISM BUSINESS AUSTRALIA

www.hahndorfinn.com.au

Weibo: HahndorfInn

欢迎扫一扫关注我们微信

产品简介

当地和国际合作伙伴

汉多夫餐厅是一家独立的家族企业。在汉多夫餐厅，我们非常自豪地传承优质的、正宗的美食和体验。当地精选原料及取材巴伐利亚和奥地利。
美食和美酒是我们的最爱，我们努力带给您纯正的巴伐利亚体验。

Straubinger Konserven 公司

坐落在多瑙河南部的这块土地被赋予了温和的气候和肥沃的土壤。当地人丰富的农业知识是的这里可以收获并出口优质的果实，并成为我们秘制配方的精选原料。

新鲜蔬菜和沙拉

汉多夫蔬菜农场

这家家族管理运营超过30年的农场坐落在汉多夫小镇，当地种植、出品最新鲜的高品质蔬菜。

伯爵（Arcobrau）啤酒，巴伐利亚

汉多夫餐厅招牌啤酒，100% 德国进口。我们以为顾客提供最优质的、纯净的德国啤酒而自豪！由于慕尼黑大多数大规模啤酒厂由Heineken和大型跨国公司所有，我们仅仅支持独立的巴伐利亚啤酒厂。这个拥有500 年历史的啤酒厂，持续资助当地1200 个独立酒厂。酿制一款伯爵啤酒需要6至7周的时间，和其他商业酒厂仅用6天酿成的啤酒大不相同。不要忘记尝尝我们南澳大利亚独家的无醇扎啤（Alkoholfrei），棒极了！

酸菜，紫甘蓝和小黄瓜黄金炸肉排

我们烹饪高品质的肉排，秘诀很简单：按照维也纳传统的烹调方式即可。我们只选择优质等级的里脊肉，用奥地利进口芥末、柠檬和我们秘制调料腌制24小时。纯手工打造，为您呈现最美味的肉排。

汉多夫餐厅招牌葡萄酒

与阿德莱德山葡萄酒中心合作，Jack Simmonds汉多夫山丘酒庄大使取材阿德莱德山的水果来酿造我们独家订制葡萄酒。我们招牌葡萄酒每年三次交替供应，取决于该年份可用的优质酒和水果。

餐厅专供芥末酱 – 汉多梅尔斯

1910年,屠户大师–卡尔和他的妻子约翰娜 ·汉多梅尔在雷根斯堡的格桑德腾斯特拉斯 (Gesandtenstr.) 成立了一家名叫汉多梅尔斯的肉铺。1914年,约翰娜创建了迄今为止仍然在巴伐利亚白香肠和德式肉块制作过程中广泛使用的巴伐利亚甜芥末酱配方。

1945年，第二次世界大战结束后,卡尔·汉多梅尔的儿子约瑟夫接管了并与其妻一同经营该肉店。1955年约瑟夫去世后，他的遗孀露易丝保持着肉铺的经营。直到1964年，在她54岁时，所有的六家肉铺被出售给当地的香肠生产商，从而专心致志地生产和销售甜芥末酱。

头盘 & 浅尝拼盘

Brezel 蝴蝶面包（V）
$7.50（加芝士蘸 + $5.00）

新鲜烘焙巴伐利亚椒盐蝴蝶面包，搭配黄油

Obatzda 欧巴糍嗒
$5.00

一种传统的巴伐利亚芝士蘸酱，包括3种芝士（双布里芝士、奶油干酪和卡门培尔芝）。新鲜制作的芝士蘸酱均来源于本地阿德莱德山优质芝士

Local Dips Tasting Board 风味蘸酱
$14.50

阿德莱德山当季餐厅秘制蘸酱，搭配一份现烤蝴蝶面包

Weisswurst 香肠拼盘
$19.50

巴伐利亚地受欢迎水煮香肠。这种传统的猪肉香肠是用白胡椒、欧芹、洋葱和柠檬调制而成，搭配现烤蝴蝶面包和芥末调味

Hahndorf Inn Tasting Board 餐厅特制浅尝拼盘
$39.00 (2人份)

当地冷肉精选，搭配3种不同阿德莱德山美味芝士。

Sausage Tasting Board 香肠品味拼盘
$18.50（2人份）

餐厅大厨精选最优德国香肠，切成小份，搭配德国酸菜、芥末酱以及现烤蒜香面包块。外加一份蝴蝶面包，组成您最纯正的德式体验吧！

Bratkartoffeln 巴伐利亚煎土豆
$16.50

巴伐利亚煎土豆饺，搭配鸡蛋、培根以及洋葱

Suppe des Tages 每日例汤
$10.50

请参见每日特色菜单

Oma's Famous Rissole 外婆秘制肉饼
$18.50

餐厅主厨–安德烈外婆的配方，多汁猪肉和炖牛肉，搭配我们的优质黑啤酒蘑菇酱和黑麦面包

Flammbrötchen 德式培根肉饼
$15.50

传统德国巴伐利亚美食，由现烤黑森林培根、韭菜、葱、奶油芝士等，搭配法式长棍面包

Sausage Tasting Board

素食菜请参见
每日特色菜单

Flammbrötchen

儿童

Hahndorf Inn特制鸡肉块
$11.50

搭配薯条以及番茄酱

芝士汉堡
$11.50

搭配薯条和番茄酱

意式通心粉
$9.50 – (Cheese only available)

搭配纳波利塔诺酱和芝士

热狗
$11.50

包括维也纳香肠、奶酪和番茄酱配薯条

儿童体验套餐
$9.50

维也纳香肠，搭配肉汁和土豆泥

儿童薯条
$4.90

搭配番茄酱

其他:
冰淇淋、奶昔和圣代
详情请咨询我们友好的服务人员

特色 & 主菜

Giant Hot Dog
澳大利亚最长德式热狗

$45.50

大胃王的最爱！Hahndorf Inn澳洲最长热狗，搭配德国酸菜和餐厅特制3种酱料（肉汁，芥末酱和第戎芥末酱)

★Hahndorf 's Original Taste of Germany Platter
汉多夫正宗德国美食拼盘

$75.00（2–4人份）

+$20 替换软皮猪肘为脆皮猪肘

我们最著名的美食！
柏克香肠，德式小香肠，芝士香肠，维也纳肠，熏制卡塞尔腌肉，传统猪肘搭配土豆泥、德式酸菜、德式蝴蝶面包、肉汁和德国芥末酱

Hanchen Fluegel
汉多夫餐厅鸡翅

6只$14.00 12只$26.00 24只$38.00

可选: 餐厅特色BBQ或超辣味

为鸡肉爱好者特别制作的汉多夫餐厅秘制鸡翅或者超辣鸡翅，搭配特色蘸酱

★Schweinshaxe 秘制脆皮猪肘 （GF）

$48.50（平均1–1.2kg）

我们著名的大份脆皮猪肘，搭配莱茵土豆、德式酸菜和肉汁

Schweinshax'n

Taste of Germany Platte

Stuttgart Platte
斯图加特拼盘

$95.00（2–3人份）

每加一块，+$28.50

*每块猪仔肋排重量400–500g

著名的牛、猪排骨，搭配有12只鸡翅（6只餐厅秘制，6只超级辣），并配有薯条和 BBQ酱

Schweins Rippchen
餐厅特制烤猪排骨

$44.50(1块) 每加一块，+$28.50

*每块排骨重量400–500g

百年老字号著名猪肋排！数小时腌制并慢烧至外焦内嫩，搭配薯条和啤酒底料 BBQ酱

Rinder Rippchen
牛肉排骨

(我们的著名的牛排骨)

$46.00 (1块) 每加一块，+$28.50

*每块排骨重量400–500g

腌制并慢烧至外焦内嫩，搭配薯条和啤酒底料烧烤酱

★Berliner Eisbein
柏林慢烧猪肘

$29.50

盐水腌制然后经过三个小时精心慢烧，搭配德式酸菜、土豆泥和肉汁

Gegrillter Kassler
烤架猪排

$35.50

大份架烤熏制卡塞尔腌肉，搭配土豆泥、德式酸菜和肉汁

Jagerbraten
德式慢烧牛肉

$31.50

鲜嫩的红酒慢炖牛肉，搭配紫甘蓝和土豆泥

Bayrisher Burger
巴伐利亚汉堡

$25.50

我们的美味牛肉和猪肉大汉堡，有培根、芝士、腌黄瓜、生菜、西红柿、洋葱、秘制酱料，搭配薯条

Deluxe Platte

SCHNITZELS
黄金炸肉排

Schweiner Schnitzel 猪肉排
$31.50

维也纳风格的新鲜碎猪肉片，搭配巴伐利亚风格土豆沙拉以及餐厅自制大蒜香草蛋黄酱

★Hahnchen Schnitzel
秘制炸鸡排
$26.50（配有柠檬）

维也纳风新鲜腌制鸡胸肉搭配田园沙拉，薯条和秘制蒜香蛋黄酱

可选：

增加酱料
$3.50

绿胡椒，猪肉肉汁，蘑菇酱，烧烤排骨酱

增加帕尔马干酪（Parmigiana）
$4.50

丰富的西红柿酱融合美味奶酪

Hahndorf Inn (Deluxe) Platte
汉多夫餐厅奢华拼盘
$99.50（2–4人份）

豪华巴伐利亚拼盘套餐，包括我们著名的脆皮猪肘，炸肉排，香肠，巴伐利亚肉饼，肉饺，德式酸菜，紫甘蓝，土豆沙拉，土豆泥，芥末酱和肉汁

Hahnchen Platte
超级鸡肉拼盘
$85.00（4–6人份）

汉多夫终极鸡肉拼盘！

整只架烤德式蝴蝶鸡，12只鸡翅(6只 BBQ味，6只超辣味)，在当季蒸蔬菜中拌入大蒜味黄油，搭配烤土豆和鸡肉肉汁

配菜

小份 / 大份

Chips 薯条搭配香草蛋黄酱
$4.90 / $9.90

Bowl of Wedges
薯角搭配酸味奶油和甜辣酱
$14.90

Sauerkraut 德式酸菜
$6.50 / $15.50

Potato Salad 土豆沙拉
$6.50 / 14.50

Rhine potatoes 莱茵土豆
$6.50 / $14.50

Rotkohl (Red Cabbage) 紫甘蓝
$6.50 / $15.50

Mashed Potato 土豆泥
$6.50 / $14.50

Market Vegetables 蒸蔬菜沙拉
$8.50 / $16.50

Mixed Garden Salad 田园沙拉
$8.50 / $16.50

Chicken Platter

香肠

所有香肠都搭配土豆泥、德式酸菜、面包圈和德国芥末酱

我们只选最优质的香肠

Wiener 维也纳香肠

$22.50（2根）

“维也纳”香肠，一种传统的轻度熏制的猪肉香肠。质地温和，口感细腻、光滑

Bratwurst 原味香肠

$29.50（2根）

这种图灵根香肠，已经制造了数百，最古老的食谱可以追溯到1613年。传统上，它是一种用盐、胡椒、香芹籽以及墨角兰调成的烤猪肉香肠。最初来自德国，但在世界各地都很有名

Nurnberger 纽伦堡香肠

$25.50（5根）

传统的德国粗磨猪肉香肠，用盐、胡椒、马郁兰和姜调味。在1313年第一次记录了这种小而薄的香肠，是德国最古老的香肠食谱之一

Debriciner 德布勒森香肠

$23.50（2根）

德布勒森香肠是一种猪肉香肠，质地均匀，呈红橙色，以匈牙利城市德布勒森命名。香肠中加入辣椒粉和大蒜、胡椒和马郁兰。这种香肠轻度熏制，比大多数其他香肠更辣。

Kase Krainer 芝士香肠

$28.50（2根 ）

传统奥地利 / 斯洛文尼亚两次烟熏香肠，内部充满了切达芝士

Bockwurst 博克香肠

$28.50（2根）

一种传统的巴伐利亚熏制香肠，由碎猪肉、白胡椒和红辣椒混合而成

★Wurstplatte 美味香肠拼盘

$59.50（2-3人份）

完美分享拼盘！精选11根最优质德国香肠，包括原味香肠、博客香肠、维也纳香肠、德布勒森香肠、原味芝士香肠以及大厨特选香肠各1根，外加5根纽伦堡香肠，搭配巴伐利亚土豆沙拉、德式酸菜、两个德国蝴蝶面包以及芥末酱

YOUR CONTINENTAL SMALLGOODS SPECIALIST
GB
GERMAN BUTCHERY

汉多夫酒吧餐厅(Hahndorf Inn)拥有多名获奖的肉类供应商，缇诺·迪斯独家提供给Hahndorf餐厅。在25年的供了行业经验中，Tino和他的妻子Kati为我们特世界一流的小商品和肉类产品。

BRONZE Sydney Royal 2013 FINE FOOD SHOW
SILVER Sydney Royal 2013 FINE FOOD SHOW
CHAMPION Sydney Royal 2013 FINE FOOD SHOW

德国烈酒

热饮

茶水 (每位)

$4.50（如有需要，可提供牛奶）

英式早餐，伯爵红茶，洋甘菊茶，薄荷茶，绿茶

咖啡

可选：普通杯或大杯

澳式白咖啡	$4.70 / $5.20
卡布奇诺	$4.70 / $5.20
拿铁咖啡	$4.70 / $5.20
黑咖啡	$4.20
意式浓缩咖啡	$4.00
玛奇朵	$4.50
另加一份浓缩咖啡	$1.20

其他

摩卡	$5.20
印式拿铁	$4.70
热巧克力	$4.90
宝贝奇诺(儿童)	$1.50

Doornkaat Triple Distilled Korn Schnapps 多恩卡特粮食酒

德国30毫升 $8.00 /
700毫升每瓶 $130.00

唯一 一种在复杂过程中蒸馏三次的粮食白酒，铸造了这款酒纯净、温和和清香的味道

Berentzen Apple, Fruit Schnapps 百人城苹果水果味酒

德国30毫升 $7.00 /
500毫升每瓶 $65.00

清香可口的青苹果味

Berentzen Cherry, Fruit Schnapps百人城樱桃水果味酒

德国30毫升 $7.00 /
500毫升每瓶 $65.00

清淡樱桃制成的水果酒

Teufelskrauter, Devil's Herb 魔香草酒

奥地利 30毫升$8.50 /
700毫升每瓶 $145.00

草本植物，百金花，库拉索皮，甘草，肉桂皮，丁香，鼠尾草和纯天然草本提取物

Stonsdorfer, Herbal Spirit 草本烈酒

德国30毫升$8.00 /
700毫升每瓶 $130.00

同1810年草本烈酒同样配方蒸馏的一款德国知名的酒品牌。它也是唯一的一款高含量蓝莓汁的曹本酒。天然、深红色和超赞的果香味道从新鲜成熟的鲜榨汁中提取，纯手工采摘蓝莓

Bommerlunder, Aquavit 白兰地

德国 30毫升$8.00 /
700毫升每瓶 $130.00

白兰地，也被翻译成生命之水，是一种传统的,由粮食酿成的白酒，并且注入草本和陈年橡木桶的微妙味道，相当美妙的味道，高品味的选择

Barenjager Honey Liqueur 德国蜂蜜伏特加

30毫升$8.50 /
700毫升每瓶 $145.00

自15世纪以来开始酿造，蜂蜜酒与粮食酒为原料酿制而成

甜点

Apfelstrudel 苹果派

$15.50

新鲜自制苹果派搭配鲜奶和香草冰激凌

Omas Kasekuchen 芝士蛋糕

$14.50

巴伐利亚风现烤芝士蛋糕搭配树莓酱和叠层鲜奶

Schokoladenmousse 巧克力慕斯

$14.50

巴伐利亚风格巧克力慕斯搭配混合莓果和鲜奶

Dessert Platte 甜点拼盘

$38.50（4-6人份）

一个树莓芝士蛋糕，巧克力慕斯，蜜枣布丁和香草冰淇淋组成的甜点拼盘是一个大家分享甜蜜的最佳选择！

Dessert Platte

德国伯爵原味啤酒（招牌原味）
Arcobrau Schloss Helles Lager

4.6% 酒精含量

丰富顺滑的味道，并且口味特别温和。这是一款高品质具有欧洲经典特色的原味啤酒。

德国伯爵小麦啤酒
Arcobrau Weissbier Hell

5.3%酒精含量

伯爵小麦啤酒是由精选，手选酵母并且它们只发酵一次来创造这种独特的小麦啤酒。果香和温和辛辣的口感。

德国伯爵经典“无酒精”扎啤
Arcobrau Urfass Alkoholfrei

0.05% 酒精含量（请不要给儿童饮用）

巴伐利亚最好的无酒精啤酒，经典优质无醇啤酒带有淡淡香味。现在是南澳大利亚首款进口“无酒精”扎啤。

德国比尔森啤酒
Pilsener

4.9% 酒精含量

欧洲经典，上乘品质皮尔森啤酒。清爽并微带辛辣苦味啤酒花的口感让您入口难忘！

德国伯爵拉德乐啤酒 瓶装
Arcobrau Radler

2.5%酒精含量

一款高品质的原味啤酒混合柠檬水。

$15

想要更多口味？
啤酒组合，您可以选择5种口味的德国伯爵啤酒

德国伯爵丽莎啤酒 瓶装
Arcobrau ‘Liesl’

5.3%酒精含量

这款啤酒完全由特制天然的麦芽和啤酒花酿制，使得这款啤酒具有完美独特的口感。

德国伯爵黑啤
Arcobrau Schloss Dunkel

5.2% 酒精含量

一种传统的巴伐利亚黑啤，一种根据百年古老的传统配方订制的黑啤。不仅仅是啤酒爱好者的最爱，对每个人来说这都是一款超赞的黑啤。 瓶装

德国伯爵皇冠啤酒
Arcobrau Coronator

7.2%酒精含量

这款啤酒由古老巴伐利亚的超黑啤制成，麦芽的味道，浓厚光滑的口感。

精选系列

伊尔巴赫精选节庆原味啤酒
Irlbacher Premium Vollbier Hell

4.9% 酒精含量

专为节庆订制，这款传统顺滑的清香原味啤酒蕴含巴伐利亚啤酒节的味道，唤起你夏日夜晚翩翩起舞的欲望。

德国伯爵原浆啤酒
Arcobrau Zwicklbeer

5.2% 酒精含量

品味时光的味道。1567年开始酿造，这种淡淡的啤酒和最初的拉格淡啤酒更相近。这款杰出的啤酒未经过过滤，尝起来非常棒！

格林巴赫系列啤酒

格林巴赫小麦金啤
Grunbacher Altweisse Gold

5.3% 酒精含量

格林巴赫经典啤酒。酵母微调呈现明亮金黄色，草本清新的味道。是喜欢小麦啤酒朋友们的最爱！

格林巴赫小麦黑啤
Grunbacher Altweisse Dunkel

5.3% 酒精含量

纯正的巴伐利亚小麦黑啤。色彩绚丽夺目， 独特的麦芽香气和回味中平衡的感觉。