

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 summery atmosphere. The leaves are scattered across the page, with some overlapping the central dark green circle.

**Herzlich willkommen**  
im  
**Restaurant Bar Café Maihölzli**

**Speise- und Getränkekarte**

Maihölzli 4  
6331 Hünenberg  
041 554 53 03  
[www.restaurant-maihoelzli.ch](http://www.restaurant-maihoelzli.ch)

Auf Vorbestellung:

Grüner Blattsalat

\*\*\*

## **Fondue Chinoise** à discretion

mit von Hand geschnittenem Fleisch  
Kalbs-, Rinds-, Schweinefleisch und Poulet  
dazu vier feine Saucen und  
Pommes Frites mit em Gwürz vom Sörenberg

\*\*\*

Dessert nach Wahl

\*\*\*

Fr. 59.--

## Vorspeisen / Apero / Tapas

<b>Grüner Blattsalat</b> Gemischter Blattsalat mit Cherrytomätkli an französischer oder italienischem Hausdressing	8.50
<b>Gemischter Salat</b> Gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing	10.50
<b>Burrata Salat</b> Cherrytomätkli, Rucola, Burrata, Pesto, Olivenöl, Balsamico	14.50
<b>Blätterteig-Pastetli</b> Mit Gemüse-Champignonfüllung	14.50
<b>Gambas al Ajillo</b> Crevetten in Olivenöl und Knoblauch zubereitet	19.00
<b>Maihölzli Plättli</b> Gemischtes kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	25.00
<b>Zuger Currywurst</b> Zuger Chriesiwurst vom Rogenmoser, an hausgemachter Currysauce	16.00
<b>Rüebli-Vanillesuppe</b> Hausgemacht mit Rahm und Chilliol	12.50
<b>Portion Pommes Frites</b> 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.

# Hauptspeisen

<b>Zuger Currywurst</b> Zuger Chriesiwurst vom Rogenmoser, an hausgemachter Currysauce, dazu Pommes Frites mit Gwürz vom Sörenberg	24.50
<b>Cordon-Bleu</b> Vom Schwein, paniert mit Schinken und Bündner Bio-Bergkäse dazu Pommes Frites mit Gwürz vom Sörenberg	32.50
<b>Maihölzli - Cheeseburger</b> Rindsburger, Cheddar, Tomaten, Salat, Gurken, picante Haussauce, dazu Pommes Frites mit Gwürz vom Sörenberg	29.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Züri-Art»</b> an feiner Champignonrahmsauce mit Rösti-Frites und Gemüse	42.00
<b>Maihölzli - Entrecôte</b> ca.220 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter vom Glaubenberg, dazu Pommes Frites mit Gwürz vom Glaubenberg	40.00
<b>Salatschüssel Maihölzli</b>	15.00
- mariniertes Pouletspiessli vom Pouletsteakli, Rogenmoser	23.00
- Crevettenspiessli	24.00
- hausgemachtes Falafelspiessli (vegan)	21.50
<b>Egli-Fischknusperli</b> Eglifilet im Bierteig mit Knobli-Mayo, dazu Pommes Frites oder Salat oder Jasminreis	28.00
<b>Gemüse – Thai - Curry</b> mit Cashewnüssen, dazu Jasminreis Vegi/Vegan	26.50
<b>Delizie al Tartufo</b> Frische runde Ravioli an feiner Rahmsauce mit gehacktem Trüffel im Trüffelaromaöl Vegi	26.00

Inkl. Mwst

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

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

## Pizzas

<b>Pizza Margherita</b>	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
<b>Pizza Prosciutto</b>	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b>	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons	
<b>Pizza Calzone</b>	25.00
Zugedeckt, Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Pesto	
<b>Pizza Napoli</b>	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen	
<b>Pizza Salami</b>	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami dolce	
<b>Pizza Diavola</b>	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami picante, schwarze Oliven	
<b>Pizza Mascarpone e Crudo</b>	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken	
<b>Pizza Profumata</b>	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomätli, Rucola, Parmaschinken, Grano Padano-Splitter	
<b>Pizza Gorgonzola</b>	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola	
<b>Pizza Garibaldi</b>	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami dolce, Kräuterbutter vom Glaubenberg	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, versch. Käsesorten	
<b>Pizza Hawaii</b>	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	
<b>Pizza Mafioso</b>	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Parmaschinken	
<b>Pizza Tartufo</b>	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rucola, gehackter Trüffel im Trüffelaromaöl	
<b>Pizza Real</b>	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Knobli, Olivenöl	
<b>Pizza Capriciosa</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Sardellen, Spiegelei	
<b>Pizza Raclette Bianca</b>	23.50
Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Raclettekäse	
<b>Pizza Burrata</b>	25.00
Tomaten, Cherrytomätli, Burrata, Rucola, Olivenöl, Balsamico	
<b>Pizza Olé</b>	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo, Oliven	
<b>Pizza Maihölzli</b>	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletstreifen, Kräuterbutter vom Glaubenberg	
<b>Pizza Ladysize</b>	-3.00
Take away	-3.00
auf Wunsch und nach Verfügbarkeit mit veganem Mozzarella	Inkl. Mwst

## **Gipfeli & Süsses**

Buttergipfeli	2.00
Laugengipfeli	2.00
Mehrkornigipfeli	2.00
Gipfeli vegan	2.00
Schoggi-Muffin mit Felchlin-Schokolade	4.50
Blueberry-Muffin mit Streusel	4.50
Kuchen / Patisserie aus der Vitrine - Preis auf Anfrage	
+ Schlagrahm	1.50

## **Sandwiches**

Sandwich (Hinterschinken, Salami, Salami picante, Käse)	6.50
---	------

## **Desserts**

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu im Gläsli	6.50
Hausgemachtes Mango-Passionsfrucht - Panna Cotta im Gläsli	6.50
Affogato, Vanillekugel mit Espresso	8.00

## **Glace**

Kugel – Vanille, Caramel, Schokolade, Espresso, Baumnuss, Stracciatella, Lemonsorbet	4.20
+ Schlagrahm	1.50
+ Schokoladensauce	1.50
+ Caramelsauce	1.50
+ Smarties	0.50
+ Gummibärli	0.50
+ Vodka-Schuss	2.50

## Kalte Getränke

	2dl	3dl	5dl	1lt
Wasser still (gefiltrert)	2.00	3.00	4.00	6.00
Wasser mit Kohlensäure (gefiltrert)	3.00	4.00	5.00	8.00
Hausgemachter Eistee	3.50	4.50	5.50	8.50
Rhazünser Premium, mit Kohlensäure, 0,8 lt.				6.50
Arkina blau Premium, still, 0,8 lt.				6.50
Coca Cola, 0,33 lt.				4.90
Coca Cola Zero, 0,33 lt.				4.90
Fanta Orange, 0,33 lt.				4.90
Sprite, 0,33 lt.				4.90
Rivella rot, 0,33 lt.				4.90
Rivella blau, 0,33 lt.				4.90
Alpinesse Tonic Water, 0,2 lt.				4.90
Alpinesse Bitter Lemon, 0,2 lt.				4.90
Apfelschorle, 0,33 lt.				4.90
El Tony Mate, 0,33 lt.				5.00
Red Bull, 0,25 lt.				5.50
Michel Orangensaft, 0,2 lt.				4.80
Michel Ananassaft, 0,2 lt.				4.80

## Bier & Aperitifs mit oder ohne Alkohol

	2dl	3dl	5dl	
Feldschlösschen Lager / Panaché, frisch gezapft	3.60	4.60	5.60	
Schneider Weisse Original, 0,5 lt				6.00
San Miguel Fresca, 0,33 lt.				6.00
Somersby Apple Original, 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.				4.90
Fever-Tree, Ginger Beer, Alkoholfrei, 0,20 lt.				4.90
San Pellegrino Sanbitter rot, 0,1 lt.				4.70
Crodino Biondo, 0,175 lt.				4.90

## **Weisswein**

	<b>1dl</b>	<b>7,5dl</b>
Villa Antinori Bianco, Trebbiano, Toscana, Italien	5.30	39.00
Pinot Grigio DOC, Tinazzi Arnasi, Venetien, Italien	5.40	40.00
Albariño, La Carmina, Rias Baixas, Spanien	5.60	42.00
Bianco di Merlot, Sassaia, Vinattieri, Ticino, Schweiz	5.80	43.00
Chardonnay, Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	6.00	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
Epresses, La République 7dl, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz	6.50	46.00
Riesling, Kungfu Girl, Washington State, USA	6.30	47.00
Lugana I Frati, Cà dei Frati DOC, Lugana, Italien		52.00
Suter's Pinot Gris, Hünenberg, Schweiz		54.00
Sauvignon Blanc, Schloss Trostburg, Brunner Eich, Schweiz	7.60	57.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc, Wallis, Schweiz		58.00

## **Roséwein**

11 Minutes Rosato, Pasqua, Veneto, Italien	5.90	44.00
Miraval, Côtes de Provence, Frankreich	7.00	52.00
UP Ultimate, Provence, Frankreich	7.20	54.00
Whispering Angel, Château d'Esclans, Frankreich	7.50	56.00

## **Schaumwein**

Prosecco, VIVO Spumante extra dry DOC, Italien	7.00	46.00
Vino Spumante Rosé extra dry, Raphael dal Bo, Bio, Italien	7.00	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	5.00	37.00
19 Crimes, The Banisher, Australien	5.50	41.00
Sexy Tinto. Alentejano, Portugal	5.60	42.00
Tamaral Roble, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien	5.90	44.00
Varenheit Red, Varonier, Wallis, Schweiz	6.10	46.00
Kuhvée, Schwarz, Burgenland, Österreich	6.30	47.00
Rocca Rubia Riserva, Santadi, Carignano del Sulcis, Italien	7.00	52.00
Le Volte dell' Ornellaia, Toscana, Italien	7.30	54.00
La Mascaronne, Syrah, Côtes de Provence, Frankreich		56.00
Casalforte, Amarone della Valpolicella,DOC, Italien		57.00
Barbera d'Asti, Villa Terlina Gradale, Agliano Terme, Italien		58.00
Ripasso, Zenato, Vallpolicella, Italien		61.00
Veran, Finca Biniagual, Mallorca, Spanien	8.90	66.00
Malbec Pinot, Brunner, Eichberg Sempachersee, Schweiz		66.00
Whisba Tempranillo, Rodriguez&Sanzo, 18 Monate im Whisky-Fass, Spanien		75.00
Suzzane Rioja DOC, Oxe Bastegeta, Spanien		90.00
Aalto, Ribera del Duero, Spanien		95.00
Merlot Cuvée, Quattromani, Ticino, Schweiz		105.00
Alion, Ribera del Duero, Tempos Vega Sicilia, Spanien		125.00
Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana, Italien		195.00
Valbuena 5°, Ribera del Duero, Vega-Sicilia, Spanien		210.00

Inkl. Mwst

## Kaffee

Ristretto	4.50
Espresso	4.70
Espresso Macchiato	4.80
Espresso doppelt	6.00
Kaffee crème	4.70
Schale	5.50
Schale dunkel mit doppeltem Espresso	6.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Chai Latte	5.50
Iced Coffee	4.70
Iced Latte	5.50
auf Wunsch sämtliche Milchgetränke mit Hafermilch	
+ Aromasirup Amaretto	0.50
+ Aromasirup Caramel	0.50
+ Schlagrahm	1.50
Coretto Grappa	6.90
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	4.70
Bio Verbenia – Eisenkraut, Zitronenmelisse und Lemonmyrtle	4.70
Grüntee Asia Superior	4.70
Hagenbutte mit Hibiskus	4.70
Ingwer-Orangenpassion	4.70
Kamillenblüten	4.70
Pfefferminzblätter	4.70
Rooibos Vanille – Rotbusch mit Vanille	4.70

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

## **Shots**

**4cl**

Jägermeister, 35%	5.00
-------------------	------

## **Apéro Drinks**

**4cl**

Campari Soda, 25%	8.50
Campari Orange, 25%	9.50
Lillet Spritz, 17%	11.00
Apérol Spritz, 15%	10.00
Limoncello Spritz, 25%	11.00
Pink Lady Ginfinity, 40%	14.00
Walden Aperosa	10.50
Hugo	12.00
Negroni	15.00
Tony Mate – Vodka Absolut	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**

Bombay Sapphire Dry, 40%	7.00
Hendrick's, 41,4%	8.00
Nordés Atlantic Galician, 40%	8.50
Generous, 44%	9.50
Walden Dry, Obwalden, Bio, mit Hibiskusblüten, 42%	9.50
Walden Barrel, Obwalden, mit rotem Pfeffer, 44%	12.50
Ginfinity, Hünenberg, 40%	9.50
+ 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

## **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